



GORGONZOLA SCHNITZEL

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g	Schweinefilet im Ganzen
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
1 EL	Weissmehl
250 ml	Rindsbouillon
250 ml	Milch
100 g	Gorgonzola
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
Schuss	Weisswein

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinefilet in 1,5 cm dicke Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Mehl in Bratensaft anschwitzen und mit Rindsbouillon und Milch ablöschen. Gorgonzola dazugeben und mit einem Schneebesen gut vermischen.
4. Sauce mit Knoblauch, gekühltem QimiQ Classic und Weisswein verfeinern.
5. Schweinemedallions in die Sauce geben und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen.