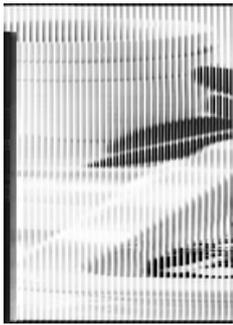




# SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**600 g** Schweinsmedaillons  
Salz und Pfeffer

**1 EL** Butter

**1 EL** Olivenöl

## FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**80 g** Speck, durchwachsen, klein gewürfelt

**1 EL** Olivenöl

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Thymian

Salbei, getrocknet

**80 g** Tomatenmark

**50 ml** Sherry, trocken

**350 ml** Klare Gemüsesuppe

Salz

Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 75° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter-Olivenöl-Mischung rasch auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. In der selben Pfanne Speck in Olivenöl anrösten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Salbei dazugeben und mitrösten. Tomatenmark begeben, gut vermischen. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Suppe aufgießen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.