



# GORGONZOLASCHNITZEL

## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>600 g</b>	Schweinefilet im Ganzen
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
<b>1 EL</b>	Mehl
<b>250 ml</b>	Rindsuppe
<b>250 ml</b>	Milch
<b>100 g</b>	Gorgonzola
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>Schuss</b>	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 Rindsuppe 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.