

## Zweite Halbzeit

### Schweinsfiletmedaillon mit Gemüse

Rezept für 6 Personen

#### Zutaten:

600 gr frische Erbsli  
4- 5 Rüebli  
Cherrytomaten  
1-2 gelbe Zucchetti  
gemischte Pilze  
2 Schweinsfilet  
Gewürze  
Gemüsebouillon  
Peterli  
Rahm  
Butter  
Zucker



#### Zubereitung:

Gemüse rüsten, Rüebli und Zucchetti in Scheiben schneiden, in Gemüsebouillon nicht zu weich kochen.

Bei den Cherrytomaten die Haut oben leicht einschneiden, ca. 2 Min. in kochendes Wasser geben dann ins Eiswasser und sofort die Haut abziehen. Kurz vor dem servieren die Tomaten in Butter-Zucker leicht carameli-sieren.

Schweinefilet in Medaillons schneiden, anbraten, würzen, Pilzrahmsauce zubereiten. Zusammen mit dem Gemüse servieren.