



Schweinemedallions mit Speckpflaumen

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Stimmig, herzhaft, da greift man zu

Zutaten

- 500 g Schweinefilet, küchenfertig, in Medallions à 30 g geschnitten
- 8 - 10 Scheiben Frühstücksspeck, dünn zugeschnitten
- 15 kleine, weiche Trockenpflaumen o. Kern (Kurpflaumen)
- Etwas Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pflaumen mit dem in passenden, breiten Streifen zugeschnittenem Frühstücksspeck einhüllen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt2

Die Medallions pfeffern, salzen und mit Mehl bestäuben. In heißem Rapsöl 2 - 3 min. rosa braten.

Schritt3

Danach die Speckpflaumen 2 - 3 min. knusprig braten und auf die Medallions setzen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedallions-mit-speckpflaumen/>