

## Schweinefilet-Türmchen mit Auberginen-Tomaten-Gemüse, garniert mit Mozzarellascheiben



**Bis 30 Min.**



**Normal**



### Zubereitung

1. Schweinemedallions salzen und scharf anbraten.
2. Aubergine ebenfalls anbraten.
3. Medallions mit Tomaten und Auberginen belegen und leicht mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und gehackten Kräutern würzen.
4. Mit einer **GOLDSTEIG Mozzarella Scheibe** bedecken und wieder mit einem Schweinefilet beginnen. So entstehen 16 Türmchen.
5. Im Rohr bei 160 °C ca. 12 Min. überbacken.

**TIPP:** Mit gebratenen Kartoffeln mit Brotgewürz servieren.

### Zutaten



#### Für 4 Personen:

- 16 Schweinemedallions à 50 g
- 16 Auberginenscheiben
- 16 Tomatenscheiben
- 16 Scheiben **GOLDSTEIG Mozzarella Scheiben**
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- gehackter Rosmarin
- gehackter Majoran

