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

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Schweinemedaillons salzen und scharf anbraten.
2. Aubergine ebenfalls anbraten.
3. Medaillons 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 Schweinemedaillons à 50 g
- 16 Auberginenscheiben
- 16 Tomatenscheiben
- 16 Scheiben GOLDSTEIG Mozzarella Scheiben
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- gehackter Rosmarin
- gehackter Majoran