

Überbackene „Gyros-Medaillons“

(4 Portionen)

Zutaten:

360 g Schweinefilet, Rohgewicht
Gyrosgewürz
2 TL (10 ml) Olivenöl
500 g frische braune Champignons
3 TL Gemüsebrühe, instant
3 rote Paprikaschoten, ca. 500 g
20 ml Weinbrand (z. B. griechischer Metaxa)
1 kleine Dose Pizza-Tomaten
2 EL (30 g) Schmand, bis 24 % Fett
90 g Käse, bis 30 % Fett, gerieben
Frische Kräuter zum garnieren

Zubereitung:

- Schweinefilet in kleine Medaillons schneiden und rundherum mit Gyrosgewürz einreiben.
- Paprika vorbereiten und in Streifen schneiden
- Pilze putzen und in Scheiben schneiden
- Eine große Pfanne heiß werden lassen und die Pilze hineingeben, 1 TL Instantbrühe darüberstreuen und ev. ganz wenig Wasser, ca. 3 Minuten braten
- Paprikastreifen dazugeben, unter häufigem Wenden glasig werden lassen und alles herausnehmen
- Pfanne wieder erhitzen, Öl hineingeben und die Medaillons rundum anbraten, herausnehmen
- Bratenfond mit Weinbrand ablöschen, Pizzatomaten und 2 TL Instantbrühe einrühren.
- Alles aufkochen, Schmand unterrühren
- Gemüse und Fleisch wieder zugeben, nochmal aufkochen, abschmecken
- Gyros in eine Auflaufform füllen und mit Käse bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen bei 250 ° C ca. 10 Minuten goldgelb überbacken
- Mit Kräutern garnieren

Pro Portion: $\frac{1}{2}$ F, 3 E, G, 40 GK

Zubereitung ist gut am Vortag möglich!