

Zutaten für 4 Portionen **Schweinemedallions auf mediterranem Gemüse**

- 2 Zweige Rosmarin
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 kleine Zwiebel
 - ½ Zitrone
 - 2 Zucchini
 - 300g Strauchtomaten
 - Ca. 600-800g Schweinefilet
 - Salz
 - Pfeffer
 - 50g Ruccola zum Dekorieren
 - Backpapier
 - ca. 100 ml Tomatensaft
- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.
Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Strauchtomaten waschen und halbieren. Schweinefilet trocken tupfen, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und salzen.
Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Nadeln von den Stielen zupfen und grob zerteilen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zucchinischeiben, Rosmarin, Knoblauch und Zwiebeln mit Tomatensaft mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 20 min. backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Strauchtomaten dazugeben.
- Schweinemedallions von jeder Seite 2 Minuten anbraten, anschließend die Pfanne vom Herd ziehen, die Medallions pfeffern und noch 2-3 Minuten ruhen lassen.

Das Ofengemüse auf Tellern verteilen und die Medallions dazu anrichten. Nach Geschmack pfeffern, evtl. mit Zitronensaft abschmecken und mit Ruccola dekorieren.

Guten Appetit!