

Schweine-Medaillons mit Zucchini-Paprika-Gemüse, Gnocchi

Für vier Portionen

8 Schweinemedallions (à 80 g)	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	100 g Gorgonzola	2 EL Semmelbrösel
1 rote Zwiebel	2 gelbe Paprikaschoten	1 Zucchini
1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	100 ml Gemüsebrühe
30 g Butter	500 g frische Gnocchi	1 Bund Schnittlauch

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform setzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gorgonzola grob zerteilen und auf den Medaillons verteilen, mit den Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten gratinieren.

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Zucchini und Paprika zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin zwei bis drei Minuten goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch fein schneiden und unter die Gnocchi schwenken.

Medaillons aus dem Ofen nehmen und auf dem Zucchini-Paprikagemüse anrichten. Die Gnocchi dazu servieren.

Horst Lichter am 25. April 2015