



Schweinelendchen im Parmaschinkenmantel

Zutaten:

400g Schweinelende
4 Scheiben Parmaschinken
100g Erdbeeren
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel
3EL Balsamico
Zucker
Kirschtomaten
Baguette



Zubereitung:

Zuerst von der Schweinelende die Sehnen und Kette abschneiden und in Medaillons schneiden. Danach Schweinemedallions mit Parmaschinken umwickeln. Damit es nicht auseinander fällt kann optional ein Spieß zur Stabilisierung verwendet werden. Anschließend Lendchen mit Öl in der Pfanne anbraten. Danach Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Schweinelendchen leicht braun angebraten sind, wenden. Währenddessen Zwiebel, Tomaten und Lauchzwiebel in Stücke schneiden. Den Strunk von der Lauchzwiebel ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebeln und Tomaten zu den Schweinemedallions mit ein wenig Butter in die Pfanne geben. Wichtig aufpassen, dass die Zwiebeln nicht braun werden. Anschließend den Knoblauch ordentlich salzen und mit einem Messer zerdrücken. Danach den Knoblauch mit Butter vermengen und Baguette in Scheiben schneiden. Die Knoblauch-Butter-Masse auf beide Seiten vom Baguette geben und in einer extra Pfanne erhitzen. Danach die Schweinelendchen auf Teller geben, die Lauchzwiebeln und geputzten Erdbeeren zu den Tomaten und Zwiebeln in die Pfanne geben. Danach nochmal salzen, pfeffern und mit Balsamico ablöschen. Etwas Zucker dazugeben. Das Knoblauchbrot wenden. Zu den Zwiebeln, Tomaten und Erdbeeren etwas Wasser dazugeben und mit Salz würzen. Wichtig die Erdbeeren sollen nur warm werden, nicht kochen. Danach Zwiebeln, Tomaten und Erdbeeren über die Lendchen geben. Knoblauchbrot dazu legen. Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**