



Noch kommen die Tomaten aus der Sonne und nicht aus dem Treibhaus. Guten Appetit!  
Ihr Apotheker

*Michael Resch*



Wacholder Apotheke

... helfen wo immer wir können

## Zum Sommerausklang

# Medaillons auf Tomaten

**Zutaten für vier Portionen:** 3 – 4 nicht zu große Zwiebeln (oder 12 Schalotten) • 1 – 3 Knoblauchzehen (nach Belieben) • 800 g Tomaten • 8 Putenmedaillons (à 80 g) • 8 Scheiben geräucherter durchwachsender Frühstücksspeck (à 10 g) • 5 EL feines Rapsöl • 1 Bund Petersilie • Salz • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Vorbereiten

- Das Fleisch waschen und trockentupfen. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln.
- Die Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden (Schalotten halbieren).
- Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden.
- Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- Die Petersilie waschen, trockenschütteln und (nicht zu fein!) hacken.

### Zubereiten

- 2–3 EL Rapsöl in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Die Tomaten und die Hälfte der gehackten Petersilie zufügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 8 – 10 Minuten schmoren.
- Inzwischen in einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen, die Medaillons hineingeben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 – 4 Minuten braten. Anschließend pfeffern, wegen des Speckmantels aber nicht salzen.

### Anrichten

- Das Tomaten-Zwiebel-Gemüse zusammen mit den Medaillons auf einer vorgewärmten Platte anrichten, alles mit dem Rest der Petersilie bestreuen und zusammen mit frischem Baguette oder Stangenbrot servieren.



Foto: CMA/Deutsche Pute

**Tipp: Einen südlichen Akzent erhält das Gericht, wenn Sie anstelle der Petersilie Basilikum nehmen und das Gemüse zusätzlich mit etwas Thymian oder Rosmarin würzen.**