



# Schweinemedallions mit Rosmarin Servietten-Olivenknödel und grüne Bohnen

## Schweinemedallions

4 kräftige Rosmarinzwige  
12 gleichmäßige Schweinemedallions à 70 g  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer



Die Nadeln von den Rosmarinzwigen bis auf ein etwa 3 cm langes Stück abstreifen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medallions salzen und pfeffern und von jeder Seite 4 Minuten bei hoher Hitze braten. Die Rosmarinzwige mit in die Pfanne geben und mit braten.

## Knödel

1/2 Kastenweißbrot (ersatzweise anderes Weißbrot oder Laugenbrezeln)  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
100 ml Milch  
2 Eier  
1 Bund Petersilie, gehackt  
20 grüne Oliven ohne Stein, gehackt  
Butter  
Olivenöl



Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, würfeln und im erhitzten Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Brotwürfeln vermischen. Die Eier verquirlen und mit der gehackten Petersilie und den Oliven zum Brot geben und untermischen. 5 Minuten quellen lassen.

Ein etwa 30 cm langes Stück Alufolie mit Butter bestreichen. Die Knödelmasse in der Mitte länglich darauf geben. Alufolie um die Masse fest zu einer Rolle aufrollen und in n kochendem Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt 25 Minuten garen/ziehen lassen. Den Knödelteig aus der Folie nehmen und nach kurzem Abkühlen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Knödelscheiben in etwas erhitztem Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

## Grüne Bohnen auf italienische Art

350 g grüne Bohnen  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
10 Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer  
1 EL gehacktes Basilikum



Die Bohnen putzen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten, dann die Bohnen dazugeben, kurz anschwitzen lassen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Bohnen 8 bis 10 Minuten zugedeckt dünsten. 2 Minuten vor Ende der Garzeit die halbierten Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Zum Schluss Basilikum darüber streuen.