

## Schweinemedallions mit Schinken



### Zutaten:

800g Schweinefilet  
1 Packung Schinken  
1 Blumenkohl  
Salz  
250g Bandnudeln  
Cherrytomaten  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer  
1 TL geriebene Orangenschale  
2 EL Butter  
2 El Orangensaft  
Basilikum

Filet in Medallions schneiden. Medallions mit Schinken umwickeln und mit Holzspießchen feststecken. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Blumenkohl in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Nudeln in kochendem Salzwasser 8-10 garen. Öl erhitzen. Medallions jeweils 2 Minuten von jeder Seite braten. Mit Salz Pfeffer und Orangenschale würzen. Butter schmelzen. Nudeln, Tomaten und Blumenkohl darin schwenken. Mit Orangensaft würzen. Medallions, Nudeln und Gemüse mit Basilikum und Orangenscheiben garnieren und servieren.