

## Filetkissen mit mediterraner Haube

### Zutaten

Für 2 Personen

- 1/2 ausgewallter Leisi Blätterteig (ca. 21 x 25 cm)
- je 70 g Saclà Artischockenherzen im Glas und getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g geriebener Parmesan
- 3 EL De Cecco Olivenöl Gli Esclusivi
- 4 Schweinsfiletmedaillons (je ca. 50 g)
- 1/4 TL Salz
- 1 Beutel Knorr Suprême Helle Bratensauce
- 1/2 dl Rahm



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Kühl stellen: ca. 15 Min.  
Backen: ca. 12 Min.

### Energiewert/Person

ca. 3784 kJ/905 kcal

### Mein Einkauf

- 1/2 ausgewallter Leisi Blätterteig (ca. 25 x 21 cm)
- 70 g Saclà getrocknete Tomaten in Öl
- 70 g Saclà Artischockenherzen im Glas
- 50 g geriebener Parmesan
- 3 EL De Cecco Olivenöl Esclusivi
- 4 Schweinsmedaillons (je ca. 50 g)
- 1 Beutel KNORR Bratensauce mit Balsamico & Schalotten
- 1/2 dl Rahm

### Im Vorrat

- Salz



Teighälfte vierteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Artischockenherzen und Tomaten fein hacken, mit Parmesan und Olivenöl mischen.



Die Hälfte der Masse auf den Teigstücken verteilen, Fleisch würzen, darauflegen, restliche Masse auf dem Fleisch verteilen, ca. 15 Min. kühl stellen.



**Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Beutelinhalt der Knorr Sauce mit Rahm nach Verpackungsanleitung zubereiten, zu den Filetkissen servieren.

**Dazu passt:** Gemüse, Salat.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop Dezember-Rezept 2012, Fleisch A