



FAMILIENTRADITION IM GLAS. GENUSS AUF DEM TELLER.

SPÄTBURGUNDER.
FAMILIE.
LIEBLINGSGERICHTE.



Familie Nohn empfiehlt:

Dagernova Spätburgunder, halbtrocken



Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!



Schweinefilet-Medaillons mit Rosmarin-Kartoffeln & Kräuterquark

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g Schweinefilet
- 800 g kleine Drillinge
- 200 g Kräuterquark
- Rosmarin
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl im Ofen ca. 35 Minuten rösten.
- Schweinefilet in Medaillons schneiden und von jeder Seite 3–4 Minuten anbraten.
- Mit Kräuterquark und den Rosmarinkartoffeln servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Der **halbtrockene Spätburgunder** begleitet die Schweinefilet-Medaillons besonders harmonisch. Seine saftige Beerenfrucht und die feine Restsüße passen wunderbar zum zarten Fleisch, während Rosmarin-Kartoffeln und Kräuterquark seine würzige, ausgewogene Art schön ergänzen.



Zum Wein