EISBEIN VOM SCHWEIN MIT PILZEN UND GESCHMORTEN LINSEN



Menù-Zutaten

100 g Lenticchie in umido (Geschmorte Linsen) - T71X
30 g Fondo ai funghi porcini (Fond mit Steinpilzen) - BR0K
50 g Fantasia di funghi - FK2
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person
Das Eisbein mit dem Steinpilzfond und etwas Thymian in ein geeignetes Gefäß geben und 3 Minuten in der Mikrowelle erhitzen (mit der Grillfunktion, um das Eisbein zu bräunen). Die Pilzfantasie dazugeben und weitere 30 Sekunden erhitzen. Die geschmorten Linsen 1 Minute erhitzen und etwas Petersilie dazugeben. Das Eisbein mit den Linsen und der Pilzsauce auf dem Teller anrichten. Mit einem frischen Rosmarinzweig garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)