

## EISBEIN VOM SCHWEIN MIT PILZEN UND GESCHMORTEN LINSEN



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 Pilzfantasia 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-Zutaten

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

### Zutaten