GESCHNETZELTES RINDFLEISCH UND MOZZARELLAS



Menù-Zutaten

150 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
un cucchiaio Soleggiati - TX1

Zutaten

900 g Rindfleisch
300 g Büffelmozarella-Kugeln
1 Frühlingszwiebel
n.B. Chilischoten
n.B. Thymian
n.B. Salz

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Rucola-Sauce mit dem Pesto alla Genovese mischen, auf einem Teller verteilen und abdecken. In der Zwischenzeit das Fleisch klopfen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra, gehackter Chilischote und einem Zweig Thymian anbraten. Dann die Rindfleischstreifen zugeben und kurz anbraten; auch die Soleggiati-Tomaten und am Ende der Garzeit die Mozzarellas zugeben, damit sie sich erwärmen, aber nicht schmelzen. Mit Salz würzen und die Fleischstreifen auf die zuvor zubereitete Mischung aus Pesto und Rucola-Sauce legen. Mit einem Büschel Rucola und einer Kirschtomate garnieren und sofort servieren.

© 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)