

HÄHNCHEN MIT ERBSEN UND PERLZWIEBELN IN BALSAMICO-ESSIG



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Èpolloepiselli einige Minuten in der Pfanne erhitzen. Ebenso mit den Borettana-Zwiebelchen verfahren. Die Zutaten anrichten und mit Wildfenchelblättern garnieren.

Menù-Zutaten

1.100 g Èpolloepiselli - S5QX

600 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

(Borrettane- Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW1

Zutaten

n.B. Wild Fenchel