MIX MIT DREI REISSORTEN AUF ORIENTALISCHE ART

Menù-Zutaten

120 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce) - CS1
180 g Ananas a fette allo sciroppo (Ananasscheiben im Sirup) - AM2
480 g Super Mix - RG0
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Salz und Pfeffer
30 g curry
240 g frische Banane (5 Scheiben)
180 g Schweinefilet
420 g frische Sahne

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Den Mix aus drei Reissorten in reichlich Wasser, dem Salz hinzugefügt wurde, ca. 10 Minuten lang garen. In einer Pfanne das zuvor in Würfel geschnittene Schweinefilet mit ein wenig Olivenöl anbraten. Wen an angebräunt ist, die Paprikasauce „Arlecchino“, die Sahne, den Curry und die zuvor in Stücke geschnittenen Bananen- und Ananasscheiben hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce ca. 10 Minuten einkochen lassen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht hat. Das Gericht in einer Schüssel servieren, begleitet von der Reismischung, die in einer getrennten Schüssel gereicht wird.
Tipps von unserem Chefkoch
Für eine vegane Version des Rezepts die frische Sahne durch pflanzliche Sahne und das Schweinefilet durch in Würfel geschnittenen Seitan ersetzen.

© 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)