

PFERDEFILET-SCHMORBRATEN



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Das Pferdefilet in Würfel schneiden, mit den anderen Zutaten mischen und mit Kräutern nach Geschmack dekorieren.

Tipp des Metzgers

In einer Pfanne bei starker Hitze mit etwas nativem Olivenöl extra etwa 10 bis 15 Minuten braten.

Menù-Zutaten

150 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

400 g. Mix grill (Gegrilltes Gemüse Mischung) - TP1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1 Scharfe rote Chilischote

Aromatische Kräuter wie Oregano, frischer Rosmarin

500 g Pferdefilet oder -lende