PFERDEFILET-SCHMORBRATEN



Menù-Zutaten

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)