

PULLED PORK MIT MEXIKO-BOHNEN UND PETERSILIENKARTOFFELN



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

Die Kartoffeln würfelig schneiden und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. 1 Minute in der Mikrowelle erhitzen. Das Pulled Pork mit dem dunklen Fond 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Die schwarzen Mexiko-Bohnen 45 Sekunden erhitzen. Das Pulled Pork zusammen mit den Bohnen und den würfelig geschnittenen Petersilienkartoffeln anrichten. Mit Karottenstreifen, einem Thymianzweig und etwas nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

120 g Pulled Pork - SB2
30 g Dunkler Fond - BQ0K
40 g Mexico (Schwarze Bohnen in mexikanischer Sauce) - Z41
80 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

n.B. Salz un Pfeffer
n.B. Thymian
n.B. Karotten in feinen Steifen