

SALTIMBOCCA MIT PULLED PORK



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir nehmen das Saltimbocca und erwärmen es 5 Minuten lang bei 200 °C im Ofen. Schmeckt ausgezeichnet belegt mit Pulled Pork, Wurst, Käse und Gemüse. Beutel 500 g (125 g/Brötchen). Haltbarkeit: 90 Tage bei Raumtemperatur. Wir holen das Brot aus dem Ofen und belegen es mit gewaschenem und in Streifen geschnittenem Eisbergsalat, legen das bereits im Ofen gratinierte und noch heiße Pulled Pork darauf und garnieren mit einer Barbecuesauce. Bevor wir das Brötchen schließen kommt noch eine Tomatenscheibe darauf. Unser Brötchen ist fertig!

Menù-Zutaten

Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
Pulled Pork - SB2
Salsa barbecue (Barbecuesauce) - E60K
Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011
Sauce cocktail au brandy - ERH
Senape (Senf) - EW0X

Zutaten

Tomaten
Eisberg Salat
Salz