

SALTIMBOCCA MIT PULLED PORK, ROTKOHL, PAPRIKASCHOTEN-ORANGEN-SAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Lavastein-Brot etwa 3 Minuten lang bei 200 °C im Ofen erhitzen. Das Brot halbieren, mit Salat, im Ofen gratiniertem Pulled Pork und gebrauchsfertigem Rotkohl belegen. Zuletzt Paprikaschoten-Orangen-Sauce hinzufügen.

Menù-Zutaten

- 1 Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011
- 20 g Salsa di peperoni e arancia (Paprikaschoten-Orangen-Sauce) - XW0X
- 80 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
- 80 g Pulled Pork - SB2

Zutaten

n.B. Kopfsalat