

SCHWEINEFILET MIT TOMATEN UND PISTAZIEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Filets auf beiden Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen, salzen und ein paar Minuten lang weitergaren. Zuerst den Salat auf den Teller geben. Die Schweinemedallions auf den Salat legen. Mit den leicht erwärmten gelben Datteltomaten und den roten Tomaten garnieren. Mit etwas Pistaziencreme verfeinern und servieren.

Menù-Zutaten

150 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio
(Mini Red, halbtrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) -
XN1X

50 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole
(Halbtrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) -
XS1X

60 g Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

1 kg Schweinefilet
n.B. Gemischter Salat
n.B. Weißwein
n.B. Salz und Pfeffer