

## SCHWEINEFILET MIT TOMATEN UND PISTAZIEN



### Menù-Zutaten

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

50 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete 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

Chef: Leonardo Pellaconi

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 Schweiemedailloons auf den Salat legen. Mit den leicht erwärmten gelben Datteltomaten und den roten Tomaten garnieren. Mit etwas Pistaziencreme verfeinern und servieren.