

SCHWEINELENDE NACH MEERESART



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonn  bestreichen. Mit Kapern und Sprossen garnieren. Zuletzt mit etwas  l betr ufeln.

Men -Zutaten

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Oliven l extra eingelegt) - XG7

80 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Oliven l extra) - EK5

n.B. Sauce tonn  - ETH

Zutaten

n.B. Sprossen