

## SCHWEINESTREIFEN MIT ZITRUSFRÜCHTEN



### Menù-Zutaten

100 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

### Zutaten

400 g Filet oder Lendenstück vom Schwein  
20 g Pinienkerne  
Schale und Scheiben von Zitrusfrüchten  
frischer Oregano

**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Das Fleisch in mittelgroße Streifen schneiden, mit den anderen Zutaten mischen und die in Spalten oder Würfel geschnittenen Zitrusfrüchte dazugeben. Mit Kräutersalz würzen, mit frischem Oregano und rosa Pfeffer garnieren und mit nativem Olivenöl extra leicht beträufeln.