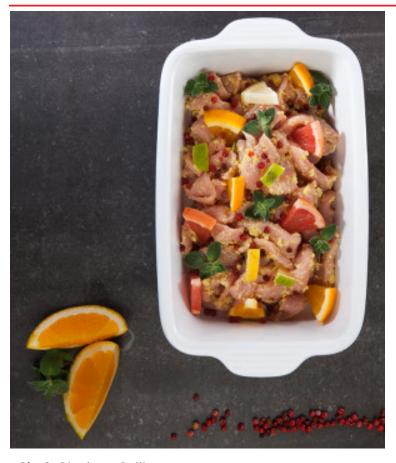


SCHWEINESTREIFEN MIT ZITRUSFRÜCHTEN



Menù-Zutaten

100 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7 Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5 Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

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.