

TIROLER HÄHNCHENSTREIFEN



Menù-Zutaten

- 120 g. Tutto Sole - UA1
- 200 g. Würstel giganti affumicati senza pelle (Geräucherte Riesenbockwürste ohne Haut) - SXH
- 20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

- 600 g Hähnchenstreifen

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die vorbereiteten Hähnchenstreifen in eine Schüssel geben und mit Kräutersalz würzen. Die Tutto-Sole-Tomaten in Julienne-Streifen und die Riesenbockwürste in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Geben Sie sie zusammen mit den Kapern zu den Streifen und emulgieren Sie die Zutaten. In einer antihaftbeschichteten Pfanne 8/9 Minuten mit etwas nativem Olivenöl extra braten.