

SCHWEINEFILET MIT GRÜNEM PFEFFER UND PIKANTEM KICHERERBSENEINTOPF



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 600g schweinefilet
- 300g Kichererbsen In Salzlake
- 100g Tomatensauce "Pomodorella"
- 100g gewürfelter Speck
- q.s. Pfeffer Grün Gefriergetrocknet - Ganz
- q.s. Braune Grundsauce - Pastös
- q.s. gehackte Zwiebel
- q.s. Chilis Geschrotet
- q.s. Natives Olivenöl Extra
- q.s. Meersalz Flocken - Sonnengetrocknet
- q.s. Pfeffer Schwarz Grob Gemahlen

METHODE

- Das in Scheibe geschnittene Schweinefilet in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, nach dem Anbraten, den gefriergetrockneten grünen Pfeffer und den mit 5 Teilen Wasser verdünnten dunklen Fond dazugeben.
- In einem kleinen Topf die Zwiebel in Öl anbraten, den Speck dazugeben und wenn er gut angeröstet ist, die Kichererbsen, die Tomatensauce und den Pfeffer hinzufügen.
- Sowohl das Fleisch als auch die Kichererbsen fertig garen, alles auf einem Teller anrichten, dekorieren und heiß servieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Kichererbsen In
Salzlake**



**Tomatensauce
"Pomodorella"**



**Pfeffer Grün
Gefriergetrocknet -
Ganz**



**Braune Grundsauce -
Pastös**



Chilis Geschrotet



Natives Olivenöl Extra



**Meersalz Flocken -
Sonnengetrocknet**



**Pfeffer Schwarz Grob
Gemahlen**