



Keller's Rezeptdienst

Nr. 50	Februar	2007
Rotwein – Schweinsgeschnetzeltes mit Penne und Tapenade		

ZUTATEN: für 4 Personen

6-800 g Schweinsgeschnetzeltes
1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Mehl
4 EL Öl
3,5 dl Rotwein
1 EL Zucker

Penne:

400 g Penne oder Teigwaren nach
Belieben
Salz
1 Glas Tapenade, ca. 90 g
100 g grüne Oliven
1 Bund glatte Petersilie, grob gehackt
Einige glatte Petersilienblättchen zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Das Schweinsgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, portionenweise in heissem Öl braten und zugedeckt auf einem Teller warm halten. Den Bratsatz mit Rotwein ablöschen, Zucker zugeben und sirupartig einkochen lassen. Das Fleisch zugeben, von der Hitzequelle nehmen und im Rotweinsirup wenden.
3. Die Pasta abgiessen, mit Tapenade, Oliven und Petersilie mischen, das Fleisch zugeben und anrichten. Nach Belieben mit Petersilienblättchen garnieren. Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

Dazu:

Blattsalat, z.B. Batavia, Rucola

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch