



Dorschfilet mit Schinken und sautiertem Kohl



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Schmecken: Gallo Natives
Olivenöl Extra Premium
Reife Ernte

- 5 Dorschfilets
- 6 Knoblauchzehe
- Pfefferseen, zum Schmecken
- 5 Blätter des Lorbeerblattes
- 2 Portugiesischer Kohl
- 1 Savoyerkohl
- 6 Suppenlöffel Gehackte Oliven
- 3 Schinkenscheibe
- Koriander, zum Schmecken

Vorbereitungsmethode

1

Braten Sie in einer Pfanne den Knoblauch und die Zwiebel in Olivenöl an, bis letztere glasig wird.

2

Fügen Sie die Kastanien und die Pilze hinzu und kochen Sie sie 5 Minuten lang.

3

Fügen Sie die Kräuter hinzu, wickeln Sie sie ein und geben Sie den Kürbis zu den Würfeln. Lassen Sie es weitere 5 Minuten kochen.

4

Überprüfen Sie die Würzung, salzen und pfeffern Sie. Lassen Sie es leicht abkühlen.

5

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor.

6

Machen Sie mit einem Messer einige Markierungen auf der Oberseite des Teigs.

7

Mit dem verquirlten Ei bepinseln, mit Gallo Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 12 Minuten oder bis zur Vergoldung backen.

Produtos utilizados



Reife Ernte

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide