

BUNTE RÖLLCHEN MIT RAGUSANO-KÄSE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 3 RÖLLCHEN

Für die Füllung Hackfleisch mit Kartoffelflocken, „Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U., Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermischen.

Die Rindfleischscheiben auf ein Schneidebrett legen und mit der Fleischfüllung belegen. Die Scheiben einrollen. Das Paniermehl vorbereiten und dazu einen Teil mit Rotem Pesto, einen Teil mit Zitrusauce und einen Teil mit Pistaziensauce mischen.

Die Röllchen in verquirltes Ei tauchen und anschließend in den drei verschiedenfarbigen Paniermehlssorten wenden.

Die Röllchen auf einen Spieß stecken und bei 180 °C 15 Minuten im Ofen braten.

Menù-Zutaten

30 g Fiocchi - PC0

30 g Pesto Rosso (Rotes Pesto) - X80X

30 g Salsa di agrumi (Zitrusauce) - BO0X

30 g Salsa di pistacchio - XI0X7

40 g (FÜR 1 RÖLLCHEN) Pane grattugiato senza glutine
(Glutenfreies Paniermehl) - 7028

60 g Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit
Ragusano-Käse g. U.) - EV1X

Zutaten

Rindfleisch in dünnen Scheiben

75 g Gemischtes Hackfleisch von Schwein und Rind

Salz

Pfeffer

Petersilie