FÄHNCHEN MIT BORETTANE-ZWIEBELCHEN UND SOLEGGIATI-TOMATEN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

6 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane-Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW1

6 Soleggiati - TX1

Zutaten

n.B. Frischer Rosmarin

3 halbierte Scheiben Emmentaler oder Edamer

3 Scheiben (180 g), halbierter Kochschinken

6 Scheiben (500 g) Schweinelende

6 Scheiben frische Zucchini

6 Quadrate Rote oder gelbe Paprika

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schweinescheiben ausrollen und leicht klopfen. Die Kochschinkenscheiben halbieren und eine halbe Käsescheibe hineinlegen. Die gefüllte Kochschinkenscheibe auf die Fleischscheibe legen. Fädeln Sie einen Spieß durch eine Seite der Schweinescheibe und stellen Sie einen Spieß in dieser Reihenfolge zusammen: gerollte Zucchini, Soleggiati-Tomaten, Borettane-Zwiebelchen, Paprika. Schließen Sie den Spieß, indem Sie das Stäbchen von der gegenüberliegenden Seite der Fleischscheibe einführen. Auf einem Tablett anrichten und dekorieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)