FLEISCHHÖRNCHEN



Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0
20 g Semi di girasole decorticati - RJ0
60 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1
70 g Semi di lino (Leinsamen) - R70
70 g Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00
q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

400 g Rinderhackfleisch
200 g Salsiccia
Salz unf Pfeffer

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch und die Salsiccia mit den Fiokki vermischen, salzen und pfeffern und aus der Masse einen Kreis mit etwa 30 cm Durchmesser bilden. In 8 Dreiecke schneiden, diese in den Sesam- und Leinsamen wälzen. In die Mitte jedes Dreiecks 20 g „Gransalsa“ mit Lauch setzen und zu Hörnchen einrollen. 10 Minuten bei 180 °C im Backofen garen.

Verarbeitung ohne Gluten

*glutenfrei, wenn Produkte mit der Aufschrift „glutenfrei“ verwendet werden

© 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)