

## FLEISCHHÖRNCHEN



**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-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 - PGO

### Zutaten

400 g Rinderhackfleisch  
200 g Salsiccia  
Salz und Pfeffer