

FLEISCHSCHNECKEN-SPIESSCHEN

Menù-Zutaten

100 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
100 g. Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P
10 g. Fiokki - PC5
Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31
Panrosso (Rotes Paniermehl) - Q51
Panverde (Grünes Paniermehl) - Q41
Senape (Senf) - EW0X

Zutaten

Zahnstocher als Spießchen
Salz und Pfeffer
4 ganze Eier
50 g geriebener Parmigiano Reggiano
120 g Käse in Scheiben
600 g Rind- oder Pferdefleischschnitzel

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Die Schnitzel auflegen, leicht flachklopfen und in das bunte Brot drücken. Mit den Käsescheiben und den zuvor zubereiteten Omeletts mit rotem Paprika und Spinat belegen. Einrollen, in Schnecken schneiden und das Fleisch mit Zahnstochern zusammenhalten.

Auf einem Teller anrichten.

