

FLEISCHSCHNECKEN-SPIESSCHEN



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.

Menù-Zutaten

100 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

100 g. Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P

10 g. Fiocchi - 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