

GEFÜLLTE FLEISCHROLLE



Menù-Zutaten

150 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
50 g Fiokki - PC0
5 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

20 g Pinienkerne
50 g getrocknete Sultaninen
100 g geriebener Parmesan
200 g Käse in Scheiben
1 kg Hähnchen- oder Truthahnhackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 8 Personen)

Das Hackfleisch mit den Fiokki, Kräutersalz und Parmesan verkneten. Die Masse auf Klarsichtfolie streichen. Die Hälfte des Käses auflegen und mit dem Rotkohl, Sultaninen und Pinienkernen belegen.

Zuletzt mit den restlichen Käsescheiben abdecken und mithilfe der Folie eine Rolle formen. Mit Sesam bestreuen.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 65 °C

Gardauer: 2 Stunden

Vor dem Verzehr 10 Minuten bei 180 °C im Umluftofen bräunen.