

## GEFÜLLTE FLEISCHROLLE



**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.

### 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