

## GEFÜLLTE TULPEN



### Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0  
3 Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91  
30 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91  
50 g Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken) - B01  
nach Belieben Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

300 g (3 Scheiben) Schweinelende  
100 g gemischtes Hackfleisch  
20 g Parmesankäse  
3 Scheiben Scamorza-Käse  
n.B. Radicchio Variegato

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 3 Tulpen

Das Hackfleisch mit den Kartoffelflocken, dem Parmesankäse, der Artischockencreme und der Creme mit geräuchertem Scamorza vermischen und mit Kräutersalz abschmecken. Fleischbällchen von jeweils ca. 50 g. formen und sie mit dem Scamorza-Käse in Scheiben und mit der Schweinelende in Scheiben umwickeln. Ein Kreuz in das Fleisch und den Scamorza schneiden und vier Blütenblätter öffnen. Eine Olive in die Mitte des Fleischbällchens geben.

Empfehlung des Metzgers

In einer Pfanne oder im Ofen 20 Minuten lang bei 180°C garen und dabei etwas Weißwein hinzugießen.