

## GEFÜLLTES HACKFLEISCH NACH PIZZAIOLA-ART



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

(Mengenangaben für 10 Stück)

Das Hackfleisch mit den Fiokki und Kräutersalz verkneten. 10 einen halben Zentimeter dicke Fleischscheiben mit einem Durchmesser von 14 cm formen. 5 Scheiben in der Mitte mit gekochtem Schinken, Käsescheiben und Tomatensauce belegen. Die anderen 5 Scheiben mit Schinken und Champignons belegen. Die Scheiben zuklappen und gut verschließen.

### Menù-Zutaten

100 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1  
250 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3  
50 g Fiokki - PC0  
5 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

### Zutaten

5 Scheiben Edamer  
200 g gekochter Schinken  
100 g Parmesan  
1 kg Hackfleisch