

GEWICKELTE SPIESSCHEN MIT ARTISCHOCKENSAUCE UND GEKOCHTEM SCHINKEN



Menù-Zutaten

50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

1 (60 g) geschnittene Scheibe Rindfleisch

1 (30 g) Scheibe gekochter Schinken

Holzspießchen

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Involtino

1. Die Fleischscheiben öffnen und obenauf eine Scheibe gekochten Schinken legen.
2. Den Schinken mit Gransalsa aus Artischocken bestreichen und alles einrollen.
3. Formen Sie 2 Röllchen, legen Sie sie nebeneinander und stecken Sie 3 Holzspieße durch die Röllchen. Scheiden sie die Röllchen so, dass Sie 3 Spießchen erhalten.