

HÄHNCHEN-CANNELLONI



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Fleischscheiben eng nebeneinander auf ein Blatt Backpapier legen. Das Fleisch abdecken und klopfen, bis eine gleichmäßige Fläche entsteht. Mit den Käse und Speckscheiben belegen. Halbieren und in die Mitte jeder Hälfte das zuvor mit den „Fiokki“ und dem Dip „Peperonissima“ vermischte Hackfleisch geben. Mit Hilfe des Backpapiers einrollen und zwei Zylinder formen. Mindestens 1 Stunde im Schnellkühler ruhen lassen. Das Backpapier entfernen und jeden Zylinder in drei gleich große Stücke schneiden. 15 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt in der Pfanne garen.

Verarbeitung ohne Gluten

*glutenfrei, wenn Produkte mit der Aufschrift „glutenfrei“ verwendet werden

Menù-Zutaten

100 g Fiokki - PC0
100 g Peperonissima - VO7
q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

400 g Hähnchenfleisch in Scheiben geschnitten
200 g Hähnchen- oder Putenhackfleisch
75 g Edamerscheiben (5 Scheiben)
Salz und Pfeffer
70 g Speck