

## MIT KASTANIEN GEFÜLLTER SCHWEINEBRATEN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

### Zubereitung

Die Scheiben frischen Bauchspecks leicht übereinanderlappend auf einen Bogen Backpapier geben. Die Schweinelende im Schmetterlingschnitt aufschneiden, klopfen und mit dem Kräutersalz würzen. Die Lende auf den Bauchspeck legen und mit dem Schinken und den Käsescheiben belegen. Als letzte Schicht das mit den Kastanien verfeinerte Hackfleisch hinzufügen. Die Lende zusammenrollen und dabei das Backpapier zu Hilfe nehmen. Zusammenbinden und einige Rosmarinzweige einfügen.

### Menù-Zutaten

250 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1  
250 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1  
30 g Fiokki - PC5  
q.b. Profumoro - P81X  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

50 g geriebener Parmigiano Reggiano  
500 g frischer Bauchspeck (in Scheiben)  
100 g Edamer (in Scheiben)  
3 ganze Eier  
50 g Paniermehl  
3 g frischer Knoblauch (1 Zehe)  
150 g eine dicke Scheibe gekochter Schinken  
500 g gemischtes Hackfleisch erster Güte  
1200 g Schweinelende  
5 g Salz