

MÖNCHSBART-ROLLEN MIT PARMESANSAUCE



Menù-Zutaten

50 g Èagretti - XK1X
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

n.B. Filoteig
35 g Geschnittener Speck
n.B. Eigelb
n.B. Rote Karotte
30 g Baldrian
n.B. Im Ofen gebackene Tomate

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Den Filoteig nehmen und ihn aus das Schneidebrett legen
In Scheiben geschnittenen Speck darauf legen Mönchsbart hinzufügen.
Die Ränder mit Eigelb bestreichen.
Die Rolle schließen
Die Rollen auf ein Backblech legen und die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.
Im Ofen backen
Die Rolle diagonal halbieren
Nun können wir servieren
In der Mitte des Tellers den Baldrian, die rote Karotte und die Rollen legen
eine gebackene Tomate hinzufügen
Mit Grancrema mit Parmesan g.U. abschließen, die zuvor mit Safran aromatisiert wurde.