# PICKNICK-FLEISCHSPIESSCHEN



## Menù-Zutaten

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
Cipolle alla griglia (Gegrillte Borrettane-Zwiebeln) - TM1X
Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7
Mezzoro - XC1
Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1

## Zutaten

frischer Rosmarin
Hähnchenfleisch in Stücken
Schweinefleisch in Stücken
Salsiccia (italienische Bratwurst)
frischer Bauchspeck
Zahnstocher als Spießchen
Paniermehl

**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Die Polenta großwürfelig und das Fleisch in Stückchen schneiden, die Flüssigkeit der anderen Zutaten abtropfen lassen. Die Hähnchenfleischstückchen mit Salbeicreme bestreichen und mit den frischen Bauchspeckscheiben umwickeln. Die Schweinefleischstückchen mit der Rosmarincreme bestreichen und im Paniermehl wenden. Abwechselnd Fleisch und Gemüse aufspießen und dabei auf die farbliche Wirkung achten. Mit Rosmarinzweigen und frischem Basilikum garnieren.

## Verarbeitung ohne Gluten

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)