

## PICKNICK-FLEISCHSPIESSCHEN



### Menù-Zutaten

q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028  
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 Stückchen  
Schweinefleisch in Stückchen  
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.