RÖLLCHEN VOM ROHEN SCHINKEN MIT QUINOASALAT



Menù-Zutaten

50 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
70 g Quinoa tricolore express (Dreifarbige Quinoa Express) - VZ1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Succo di limone (Zitronensaft) - A11

Zutaten

n.B. Frisches Gemüse
n.B. Basilikum
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Feldsalat
Roher Schinken 2 Scheiben
100 g Frischkäse

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Mit dem rohen Schinken bereiten wir die Röllchen vor. Für die Füllung nehmen wir Weichkäse. Wir rollen den Schinken ein und schon sind die Röllchen fertig. In eine Schüssel geben wir die Dreifarbige Quinoa Express, das gewürfelte Gemüse, frisches, in Streifen geschnittenes Basilikum und würzen alles mit Salz. Frisch gemahlener Pfeffer, ein wenig Zitronensaft und natives Olivenöl extra vervollständigen die Marinade. Wir vermischen alles Zutaten und beginnen mit dem Anrichten. #wirrichtendentelleran Auf den Teller geben wir zuerst den Feldsalat, dann die dreifarbige Quinoa Express und die Röllchen und garnieren dann mit dem frischen Gemüse. Unser Gericht ist fertig.

© 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)