

## RÖLLCHEN VOM ROHEN SCHINKEN MIT QUINOASALAT



**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 Dreifarbiges 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 alle Zutaten und beginnen mit dem Anrichten.

#wirrichtendentelleran Auf den Teller geben wir zuerst den Feldsalat, dann die dreifarbiges Quinoa Express und die Röllchen und garnieren dann mit dem frischen Gemüse. Unser Gericht ist fertig.

### Menù-Zutaten

50 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K  
70 g Quinoa tricolore express (Dreifarbiges 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