

SALSICCIASCHNECKEN



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Salsiccia mit den „Fiokki“ vermischen und auf einem rechteckigen Papier ausrollen. Die Käsescheiben auflegen und den Stängelkohl in die Mitte geben. Einrollen und die Rolle in Sesamsamen wälzen. 10 Minuten in den Schnellkühler geben und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite 4 Minuten anbraten.

Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0
200 g Friarielli (Stängelkohl) - BJOK
30 g Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

n°6 Scheiben Edamer
500 g Salsiccia