SALSICCIASCHNECKEN



Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0

200 g Friarielli (Stängelkohl) - BJ0K

30 g Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

n°6 Scheiben Edamer

500 g Salsiccia

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