

## SCHILDKRÖTEN AUS FLEISCH



### Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PCO  
30 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - ECOK

### Zutaten

100 g Rinder- oder Kalbshackfleisch  
n°3 Miniwürstchen  
1 Scheibe Edamer  
Gewürznelken

**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Das Hackfleisch mit den „Fiokki“ und der Kürbiscreme vermischen. Ein großes Fleischbällchen formen und leicht flachdrücken. Den Panzer der Fleischschildkröte aus Käsestreifen „zeichnen“. Die beiden Miniwürstchen halbieren und als Füße verwenden. Zwei Drittel des dritten Würstchens für den Kopf verwenden und die Gewürznelken als Augen einstecken. Das restliche Stückchen für den Schwanz verwenden. 15 Minuten bei 170 °C im Backofen garen.

### Verarbeitung ohne Gluten

glutenfrei, wenn Produkte mit der Aufschrift „glutenfrei“ verwendet werden