

## SCHNECKE MIT CHAMPIGNONS UND GEKOCHTER SCHINKEN



### Menù-Zutaten

125 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)  
- 7028  
60 g Fiokki - PC0  
750 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

### Zutaten

n.B. Rucola  
1 kg feines Hackfleisch  
500 g Gekochter Schinken  
400 g Scamorza-Käse

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

### Zubereitung

#### FÜR 15 SCHNECKEN

Das Fleisch hacken und mit den „Fiokki“ verkneten. Die Masse zwischen zwei Bögen Backpapier legen und zu einem etwa 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit Scamorza-Scheiben, gekochtem Schinken, den zuvor mit Paniermehl eingedickten gedünsteten und aseptisch abgefüllten Champignons und ein paar Rucolablättern belegen. Das belegte Fleisch mithilfe des Backpapiers einrollen. Die Rolle mit Küchengarn zusammenbinden und alle 2-3 cm mit einer Schleife verschließen. Die Rolle zwischen den Schleifen in Schnecken schneiden.