

## TRUTHAHNSÄCKCHEN MIT SPINAT



### Menù-Zutaten

150 g Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P  
20 g Fiokki - PC0  
2 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO  
q.b. Profumoro - P81X

### Zutaten

50 g Parmesan  
4 Scheiben Edamer  
4 Scheiben Bauchspeck  
400 g Truthahnfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

### Zubereitung

(Mengenangaben für 4 Personen)

Die Fiokki mit dem Spinat, Parmesan und Kräutersalz verkneten. Die Speckscheiben auf lebensmittelechte Klarsichtfolie auflegen. Die Truthahnscheiben darüberlegen und mit den Käsescheiben und der vorbereiteten Füllung belegen. Mit „Profumoro“ würzen und die Säckchen mithilfe der Folie verschließen.

### NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 65 °C

Gardauer: 2 Stunden

Vor dem Verzehr rasch in der Pfanne anbraten.