

TRUTHAHNSÄCKCHEN MIT SPINAT



Menù-Zutaten

150 g Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P
20 g Fiokki - PC0
2 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
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.