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.

© 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)