| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 10 Min. | ganzjährig | international |

# TROCKENFLEISCH UND BIRNE IM REISPAPIER



## KURZ VORGESTELLT

Reispapier wird in der gehobenen Gastronomie und in der Street Food-Szene als Eye Catcher eingesetzt. Warum als Sommerrollen nicht im Privathaushalt?

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Birnen, reif | 100 g | Rucola |
| 120 g | Bündnerfleisch | 1 Bd | Koriander |
| | | 8 Bl | Reispapier |

## ZUBEREITUNG

1. Die Birnen schälen, Kernhaus ausschneiden und längs achteln. Koriander und Rucola waschen und trockentupfen.
2. Kurz vor dem Servieren Reispapier in Wasser tunken, dann mit der glatten Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen.
3. Auf die obere Seite des Reispapiers Bündnerfleisch, dann Rucola, Birnenschnitze und Koriander legen. Oberes Ende fest über die Zutaten ziehen und zur Hälfte einrollen, dann die seitlichen Enden drüber ziehen und fertig einrollen. Päckli entzwei schneiden und servieren.

TIPP: Das norditalienische Bresaola ist etwas milder und zarter als das Bündner Pendant.

Rezept: J.-F. Mallet. Das einfachste Kochbuch der Welt. EMF 2017 - Foto: compactcook.com