AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

BÜNDNERFLEISCH-RÖLLCHEN MIT SBRINZ



Rezept: Coopzeitung, 11. 12. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Fleisch-Käse-Röllchen sind ein originell - auch als Fingerfood. Mit Bresaula fast noch besser. (+30 Min. kühl stellen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

1. Füllung: Frischkäse und Sbrinz glatt rühren. Grob gehackte Mandeln und fein geschnittene Schnittlauch-Röllchen beigeben, mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, zugedeckt ca. 30 Min. kühlstellen.
2. Röllchen: Eine Esslöffel voll Füllung auf das Bündnerfleisch streichen und aufrollen.