

Bresaola Cannelloni



für 4 Portionen



SIE BRAUCHEN:

- 200 g Beef Ham
- 100 g Rucola
- 1 Orange
- 250 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Basilikum
- 10 g Senf
- 25 g Balsamico Bianco
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 60 ml Olivenöl

Den Rucola waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Orange heiß waschen und - je nach Geschmack - etwas Schale abreiben und in eine Schüssel geben.

Den Ricotta und das Olivenöl beifügen und mit Pfeffer und Salz würzen, Basilikum waschen, die Hälfte davon zum Ricotta schneiden und alles gut vermengen.

Die Masse auf den Beef-Ham Scheiben verteilen und wie zu einer Cannelloni einrollen. Die Hälfte der Orange für die Garnitur in dünne Scheiben schneiden und von der anderen Hälfte der Orange den Saft auspressen.

Orangensaft mit Balsamico-Essig, Senf und Gewürzen verrühren und zum Schluss das Olivenöl dazu geben.

Den Rucola auf Teller oder eine Platte geben, die Bresaola-Röllchen darauf anrichten und mit Orangenscheiben und restlichen Basilikumblättchen garnieren und mit der Sauce beträufeln.



In Zusammenarbeit mit

FORUM-C  **LINAIRE**
Gerhard Volk **KOCHSCHULE**
GRILLSCHULE

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

