

BRIAN ON TOUR – SCHWEIZ

Bündnerfleisch-Frischkäse-Rollen



In Brians alpiner Vorspeise trifft ein Bündner Traditionsprodukt auf einen asiatischen Klassiker und eher ungewöhnliche Nüsse. Die Rolle aus luftgetrocknetem Fleisch, Frischkäse, Hanföl und Hanfnüssen wird auch auf Ihrem Teller für eine geschmackliche Überraschung sorgen.

Zutaten – 4 Personen

200 g Bündnerfleisch

1 Packung Frischkäse

3 Sträuße Brennnesseln

Olivenöl/Hanföl

Kleingehackte (Hanf)Nüsse

Zubereitung

- 1 Das Bündnerfleisch auf einer großen Platte auslegen.
- 2 Die Hälfte davon mit Frischkäse bestreichen.
- 3 Die Brennnesselblätter und Hanfsamen kurz in einer Pfanne anrösten und anschließend auf dem Frischkäse verteilen.
- 4 Die Zutaten wie bei einer Sushi-Rolle zusammenrollen und von außen mit dem Öl bestreichen.
- 5 Den oberen Bereich mit Nüssen bedecken und die Rolle in Scheiben schneiden.
- 6 Die Teile der Rolle schön auf einem Teller anrichten. Eine Scheibe Knäckebrot dazulegen und mit frischen, essbaren Blumen oder Sauerklee garnieren.

En quiete!

(Guten Appetit!)

