

Roulade vom gebeiztem Saibling



Zubereitung: 15 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Kcal/Kj: 300 / 1253

Eiweiß: 12,6

Fett: 20,9

Kohlenhydrate: 15,3

So geht's

Zutatenliste für 4 Personen

- 2 dünne Pfannkuchen leicht gesalzen herstellen
- 80 g gebeizter Saibling
- 80 g ANDECHSER NATUR Bio Frischkäse
- 1/2 Zitrone
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Salbei)
- Salz, Pfeffer, Chilli

Zubereitung

Bio-Kräuterfrischkäse aus den Zutaten herstellen und dünn auf die Pfannkuchen streichen, mit viel Schnittlauch bestreuen.

Den Saibling sehr dünn und gleichmäßig auslegen, dann straff einrollen, in Klarsichtfolie wickeln und anfrieren, in die gewünschte Stärke schneiden und mit Salat servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?