

BÜNDNERFLEISCH RÖLLCHEN

mit pikanter Käse - Apfelfüllung

- 12 grosse Tranchen Bündnerfleisch
- 150 g Bündner Bergkäse
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 3 El Baumnussöl
- 2 El weisser Balsamicoessig
- 1 El Bienenhonig
- 1 Zitrone, Saft
- Salz und Pfeffer
- 1 Apfel
- 2 El Baumnüsse
- etwas Schnittlauch



-
- Den Käse in kleine Würfel schneiden.
 - Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
 - Baumnussöl, Balsamicoessig, Bienenhonig und Zitronensaft gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und direkt in die Sauce geben.
 - Käsewürfel und Schnittlauch dazugeben und alles unterrühren, abschmecken.
 - Je 3 Tranchen Bündnerfleisch auf Tellern auslegen, etwas Käsemischung daraufgeben und einrollen.
 - Mit Baumnüssen, der restlichen Käsemischung und etwas klein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Hinweis

Machen Sie mit dieser Vorspeise - serviert mit einem knusprigen Vollkornbrot - Lust auf mehr!