

Spätsommerrolle



«Bei Tischlein deck dich habe ich bzw. haben mein Küchenteam und ich mitgemacht, weil wir es enorm zu schätzen wissen, dass wir jeden Tag aufs Neue mit den tollsten Grundprodukten arbeiten dürfen. Dies ist ein Privileg und leider nicht jedem gegönnt. Aus diesem Grund wollen wir mit unseren Rezepten diejenigen unterstützen, die es im Leben im Moment nicht so einfach haben und für die Tischlein deck dich in dieser Lebensphase eine wertvolle Unterstützung ist.»

Reto Lampart | Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf | www.lamparts.ch

Spätsommerrolle

Zutaten

- 3 Stk. Schinken in Scheiben
- 40 g Peperoni
- 20 g Schaffrischkäse
- 5 g Senf
- 50 g Lauch
- 50 g Champignons
- 50 g Salat

Zubereitung

- Die Schinkenscheiben nebeneinander auslegen und mit Senf bestreichen
- Peperoni, Lauch und Champignons waschen, rüsten und fein schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen
- Gemüse auf dem Schinken verteilen
- Schaffrischkäse in die Mitte auf das Gemüse legen und das Ganze satt einrollen
- Schräg halbieren, mit Salat ausgarnieren

Tipp

Salat nach Wunsch mit Dressing oder nur mit Olivenöl und Balsamico beträufeln.

Guten Appetit!

