



## Birnen-Bündnerfleisch

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Vor / Zubereitung : 10 / 10 Min.

**170 gr Bündnerfleisch**  
**150 gr Frischkäse mit Pfeffer**  
**40 gr Rucola**  
**40 gr Rucola fein geschnitten**  
**4 Birnen in Schnitzchen**  
**4 EL Zitronensaft**  
**1 EL Wasser**

Frischkäse:

Frischkäse und Wasser  
Verrühren, Rucola  
Daruntermischen.

Röllchen:

Birnenschnitze mit Zitronensaft  
Mischen,  
Bündnerfleisch-Tranchen mit je  
1 TL Frischkäse bestreichen,  
Birnerschnitzchen und wenig  
Rucola darauf verteilen,  
aufrollen.