

HÄPPCHEN MIT MONTMORENCY KIRSCHEN UND TRUTHAHN

Wildreis und Weizenkörner werden mit Kirschen zu einem ballaststoffreichen Gericht.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE:

- 1 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 1/2 Tasse Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern
- 2 Tortillas, Durchmesser je ca. 25cm
- 40g frische Spinatblätter
- 120g sehr fein aufgeschnittene Truthahnbrust
- 90g sehr dünn geschnittener Schweizer Käse oder Monterey Jack

ZUBEREITUNG:

Die Montmorency Kirschen in eine kleine Schüssel geben und mit soviel kochendem Wasser übergießen, dass sie gerade bedeckt sind. 5 Minuten ruhen lassen, dann abgießen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse auf den Tortillas gleichmäßig verstreichen, auch die Ränder müssen gleichmäßig mit Frischkäse bedeckt sein. Jetzt die Montmorency Kirschen darauf geben. Dann den Spinat gleichmäßig in einer Lage auf dem Frischkäse verteilen.

Danach folgt eine Lage mit Truthahnbrust, abgeschlossen wird mit Käse. Das ganze zu einer festen Rolle aufrollen und sicher gehen, dass die Enden durch den Frischkäse versiegelt sind.

Die beiden Rollen fest in Frischhaltfolie wickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Rollen in Scheiben von etwa 3cm Dicke schneiden.