

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
aus der Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

Kleine Lyoner Taschen mit Senf-Schmand-Dip

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 1 Ring Lyoner (600 g) | Für den Dip: |
| 100 g guter gekochter Schinken | 1 Becher Schmand |
| 100 g Gouda | 1 kleiner Bund Schnittlauch |
| 1 Zucchini, 20 dünne Speckscheiben | Senf, Salz, Pfeffer |

Vorbereitung:

Lyoner pellen und in knappe 1 cm Scheiben schneiden,

1 Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Schinken und Käse in kleine Scheiben schneiden (Durchmesser Lyoner)

Zubereitung:

- Die Hälfte der Lyonerscheiben nebeneinander auf eine Platte legen, mit jeweils 1 Schinken- und Käsescheibchen belegen und mit den verbleibenden Lyonerscheiben zudecken.

- Lyoner-Mini Taschen in die Hand nehmen, jeweils 1 Zucchinischeibe (sehr dünn) oben und unten anlegen und richtig fest mit einer Speckscheibe umwickeln.

- auf dem Grill von beiden Seiten garen.

- Dip: 1 Becher Schmand, 1 Esslöffel Senf, 1 kleiner Bund Schnittlauch in feine Ringe geschnitten verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Kann wegen der kräftigen Würze der Lyonertaschen eher Mild gewürzt sein.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer