

Für 4 Personen

500 g gekochtes Sauerkraut
8 Schinkentranchen
120 g geriebener
Greizerkäse
2 Becher FLORALP
Saucenrahm
Salz
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Paprika
1 Messerspitze Curry



SAUERKRAUTROLLEN

Das Sauerkraut auf die Schinkentranchen verteilen und einrollen. Den FLORALP Saucenrahm und den geriebenen Käse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einem Hauch Curry würzen. Gründlich verrühren. Die gefüllten Schinkenrollen in eine Gratinform geben und den Rahmguss darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zirka 30 Minuten überbacken. Heiss servieren.

Tips: Zu diesem feinen Gericht passen Salzkartoffeln als Beilage. Das Gericht lässt sich ausgezeichnet mit Sauerkrautresten zubereiten.



NUSSTÖRTCHEN

Für ca. 12 Törtchen

12 Mürbeteigbödeli
250 g Zucker
250 g Baumnusskerne
1 Becher FLORALP
Saucenrahm
3 Esslöffel Honig

Den Zucker in einer Pfanne dunkel rösten. Die grobgehackten Baumnüsse dazugeben und kurz mitrösten. Den FLORALP Saucenrahm dazugeben und mit der Nussmasse gut verrühren. Den Honig dazugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann in die Mürbeteigbödeli verteilen.

Tips: Für die Törtchen eignen sich die im Handel erhältlichen Mürbeteigbödeli für Fruchttörtchen. Die Törtli mit halben Baumnusskernen garnieren.