

# Cataloniarollen

für 4 Personen

## Menge

1-2 El

1

1 Msp

3-4 El

600g

## Zutaten

Essig

Prise Salz

Paprika

Olivenöl

Catalonia

## Zubereitung

Essig, Salz und Paprika mit dem Schneebesen gut verrühren.

Öl begeben und gut rühren.

Catalonia in 2cm breite

Streifen schneiden,

tropfnass in die Pfanne

geben, auf kleiner Hitze

schmoren, bis sie

zusammen gefallen sind (3-

5Min). Gut abtropfen

lassen, mit der Soße

mischen und auskühlen

lassen. In 8 Portionen

teilen.

8 Scheiben

Raclette oder Tilsiter

Käse in ca 1mm dicken

Scheiben

Catalonia auf dem Käse

verteilen, aufrollen, evtl mit

Zahnstocher fixieren.