



INVOLTINI DI PESCE SPADA CON SALSA SALMORIGLIO

ZUTATEN für 4 Personen

- 700 g Schwertfisch
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Pecorino
- 50 g Dille
- Knoblauch, Zwiebel
- Olivenöl
- 50 g Kapern
- Zitronensaft
- Olivenöl Extra
- Oregano
- Zitronen-Filets

ZUBEREITUNG

- Schwertfisch in Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Bröseln, Salz, Pfeffer, Pecorino-Käse und Kräutern (Dille, Knoblauch, Zwiebel) bestreichen und rollen.
- Auf dem Grill oder in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
- Für Salmoriglio-Sauce die klein geschnittenen Kapern, etwas Zitronensauce, Olivenöl, Oregano und klein geschnittene Zitronen-Filets mischen.

SERVIEREN

Die Schwertfisch-Röllchen mit der Salmoriglio-Sauce anrichten.