



Fingerfood – Lindenblätter-Involtini

Zutaten:

20 schöne, noch zarte Lindenblätter
150 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer
1 TL Honig
Schale einer unbehandelten Bio-Zitrone, abgerieben
zarte, junge Fichtenspitzen, fein gehackt

Zubereitung:

Ziegenfrischkäse mit Honig, Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Fichtenspitzen verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die gewaschenen und trockenen Lindenblätter mit der Oberseite nach unten legen. 3 cm lange Streifen der Füllung auf die Blätter spritzen, dann die Blätter zusammenrollen. Mit dem Blattgrund beginnen, zuletzt die Spitze einrollen. Die Füllung haftet an den Blättern und muss nicht fixiert werden.

Die Involtini mit wilden Blüten und Fichtenspitzen schön anrichten und als Vorspeise mit gutem Brot servieren.