

## Kabisröllchen mit Saucisson vaudois IGP



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 35 Minuten

FÜR 4 Personen

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin, gehackt
- 1 EL Butter
- 8 Blätter Weisskabis, Störzen entfernt, blanchiert
- 0,5 dl Gemüsebouillon
- 1 EL geriebener Sbrinz AOP

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Haut der Saucisson abziehen, Wurstbrät zerkrümeln. Zwiebel und Rosmarin in der heissen Butter andämpfen, mit dem Wurstbrät mischen. Füllung auf die Kabisblätter verteilen, satt einrollen. Röllchen in eine Gratinform geben, Bouillon dazugiessen. Geriebenen Sbrinz auf die Röllchen streuen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen.