

# Spezialitads dal Grischun

---



## APÉRO STENDEL

*Der Party Snack*

### Zutaten (für 10 bis 12 Personen)

- 100 g Bündnerfleisch
- 100 g Rohschinken
- 100 g Rohessspeck
- Grissini - Stengel
- warmgestellte Butter für die Grissini
- Gewürzgurken
- Oliven

### Zubereitung

**(30 Minutenen Vorbereitungszeit)**

Die Grissini-Stengel mit warmgestellter Butter bestreichen, da sonst die Stengel durch die feuchten Gurken und Oliven aufgeweicht werden.

Die feingeschnittenen Bündnerfleisch-, Rohschinken- und Speckstreifen abwechslungsweise mit den Gewürzgurken und Oliven (Gurkenscheiben / Oliven durchlöchern) auf die Grissini-Stengel aufspießen. Mit Schnittlauchstreifen umwickeln und festbinden, dekorativ anrichten.

Diesen Snack ganz kurz vor der Party anrichten.



SURSELVA



***minipic***