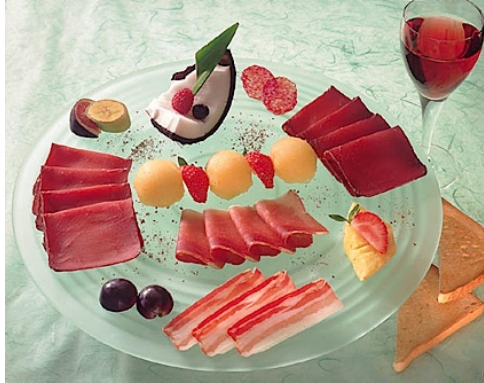


Spezialitads dal Grischun



BÜNDNER GOURMETTELLER

Eine vielfältige Überraschung für Ihren Gaumen

Zutaten (für 4 Personen)

- 100 g Bündnerfleisch fein geschnitten
- 100 g Rohschinkenranchen
- 100 g Rohess-Speckranchen
- 100 g Salami in Rädchen
- Frische exotische Früchte wie Ananas, Papaya, Mango, Karambola, Physalis, frische Feigen usw., eventuell kombiniert mit einheimischen frischen Saisonfrüchten
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

(ca. 15 Minuten Vorbereitungszeit)

Sie haben in kürzester Zeit eine sehr bekömmliche Zwischenmahlzeit oder eine Vorspeise für Ihre Gäste zubereitet, wenn Sie die feingeschnittenen Bündner Fleischspezialitäten dekorativ auf einem Teller anrichten und mit den exotischen Früchten oder mit dem frischen Saisonobst garnieren.

Mit Baguettes oder einem anderen frischgebackenem Brot servieren.

Nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.



SURSELVA



minipic