

Spezialitads dal Grischun



TROCKENFLEISCH MIT GORGONZOLA - MASCARPONE

Ein überraschender Genuss zum Apéritif und Party

Zutaten (pro Portion)

- 50 g feingeschnittenes Bündnerfleisch oder Rohschinken
- 50 g Mascarpone (Mascarpone mit Gorgonzola gemischt)
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund frischer Schnittlauch zum Binden der Röllchen
- Frisches Baguette oder ein beliebiges Weissbrot

Zubereitung (15 Minuten Vorbereitungszeit)

Die Bündnerfleischtranchen mit wenig Mascarpone bestreichen und sorgfältig aufrollen, mit den Schnittlauchstreifen binden und dekorativ auf einer Platte anrichten.

Diese Spezialität ergibt auch eine vorzügliche Vorspeise, wenn Sie das frische Brot mit der Mascarpone Masse bestreichen, eine Tranche Bündnerfleisch oder Rohschinken darauf legen und als Brötchen oder Canapé begleitet von Ruccolasalat servieren.



SURSELVA



minipic