

Spezialitads dal Grischun



COPPA-CARPACCIO

Eine hauchdünne und pikante Vorspeise

Zutaten (für 4 Personen)

- 200g sehr dünn aufgeschnittene Grischuna Bündner-Coppa
- 50g Sbrinz, gehobelt

Zutaten Marinade

- 1 TL grobkörniger Senf
- 3 EL weisser Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Peperoncini

Zubereitung

- Die Coppa auf 4 Teller anrichten.
- Senf mit Essig und Öl gut verrühren. Mit Pfeffer würzen.
- Peperoncini waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Zur Marinade geben.
- Die Marinade über die Coppa verteilen.
- Mit dem gehobelten Sbrinz garnieren.



SURSELVA



minipic