

# Spezialitads dal Grischun

---



## **INVOLTINI BÜNDNERART**

*Eine Bündner Variante dieses traditionellen Gerichts*

### **Zutaten (für 4 Personen)**

- 8 sehr dünn geschnittene Kalbsschnitzel
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Tranchen Grischuna Bündner-Rohschinken
- 2 E L Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon

### **Füllung**

- 120 g Mascarpone
- 30 g Bündner Rohess-Speckwürfelchen
- 2 EL gehackter Rucola

### **Garnitur**

- Rucola

### **Zubereitung**

Schnitzel würzen, mit Rohschinken belegen.

Mascarpone mit den Speckwürfelchen und Rucola mischen und auf die Rohschinkentranchen verteilen. Das Fleisch zusammenrollen. Mit einem Zahnstocher zusammenstecken.

In der heissen Butter rundherum anbraten, Weisswein und Bouillon dazu geben und 10–12 Minuten zugedeckt weich schmoren.

Mit Rucola garnieren



SURSELVA



***minipic***