

# Spezialitads dal Grischun

---



## **ROHSCHINKEN - ODER BÜNDNERFLEISCH - PARISETTE**

*Für den schnellen Imbiss eine raffinierte jedoch einfache Gaumenfreude*

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

- 200 g Gruyère gerieben
- 150 g Rohschinken oder Bündnerfleisch in ganz feine Streifen geschnitten (oder Bündnerfleisch Julienne)
- je 2 Zweige Basilikum, Petersilie, Majoran gehackt
- 2 Eschalotten gehackt
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 Parisettes
- 4 Esslöffel Rahm (nach Belieben)
- 2 Tomaten in Scheiben
- 4 Zweige Basilikum

### **Zubereitung**

**(Vorbereitungszeit: 15 Minuten,  
Zubereitungszeit: 15 Minuten)**

Die Zutaten für die Füllung gut vermischen. Bei den Brötchen oben mit einem scharfen Messer längs einen tiefen Keil herausschneiden (Die Keile kurz im Ofen rösten und dann zu Paniermehl verarbeiten). Das Paniermehl kann zur Füllmasse gemischt werden. Das Innere der Brötchen mit Rahm beträufeln und die Käsemasse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 ° C 10 bis 15 Minuten backen. Mit den Tomaten belegen und mit dem Basilikum garnieren.

Begleitet von einem knackig frischen Salat ist dies ein sehr bekömmliches Abendessen.



SURSELVA



***minipic***