

# Spezialitads dal Grischun

---



## **SALAMI GRIECHISCHER ART**

*Eine südländische Vorspeise oder leichte Hauptmahlzeit*

### **Zutaten (für 4 Personen)**

- 100g Grischuna Salami
- 2 frische Feigen
- 150 g Feta (griechischer Schafskäse)
- 8 Salatblätter

### **Sauce**

- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Feigen waschen und in Viertel oder Achtel schneiden.

Feta in Würfelchen schneiden.

Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf 4 Teller verteilen.

Mit den Feigen und dem Käse belegen. Salamischeiben dazwischen stellen.

Olivenöl und Zitronensaft verrühren, würzen und darüber träufeln.



SURSELVA



***minipic***