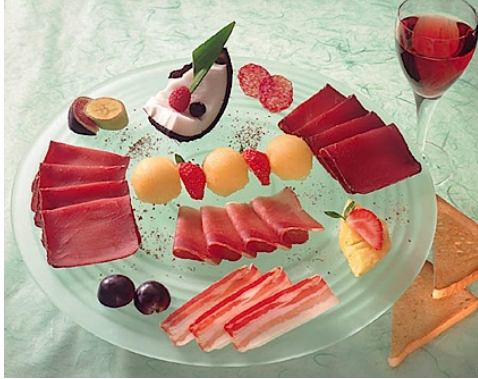


# Spezialitads dal Grischun

---



## **BÜNDNER GOURMETELLER**

*Eine vielfältige Überraschung für Ihren Gaumen*

### **Zutaten**

(für 4 Personen)

100 g Bündnerfleisch fein geschnitten  
100 g Rohschinkenranchen  
100 g Rohess-Speckranchen  
100 g Salami in Rädchen  
Frische exotische Früchte wie Ananas, Papaya,  
Mango, Karambola, Physalis, frische Feigen  
usw., eventuell kombiniert mit einheimischen  
frischen Saisonfrüchten  
Pfeffer aus der Mühle

- Nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Zubereitung**

(ca. 15 Minuten Vorbereitungszeit)

- Sie haben in kürzester Zeit eine sehr bekömmliche Zwischenmahlzeit oder eine Vorspeise für Ihre Gäste zubereitet, wenn Sie die feingeschnittenen Bündner Fleischspezialitäten dekorativ auf einem Teller anrichten und mit den exotischen Früchten oder mit dem frischen Saisonobst garnieren.
- Mit Baguettes oder einem anderen frischgebackenem Brot servieren.