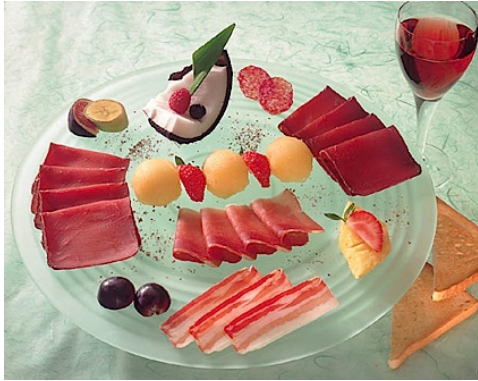


Spezialitads dal Grischun



BÜNDNER GOURMETTELLER

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.