

Spezialitäts dal Grischun



GRISCHUNA SNACK MIT SPECK

Ein kleiner raffinierter Imbiss, einfach und schnell zubereitet

Zutaten

(für 4 Portionen)

16 Scheiben eines Pariserbrotes oder
Scheiben von Baguettes, 1 cm dick geschnitten
4 Esslöffel Weisswein
1 Kaffeelöffel Senf
8 Scheiben Greyerzer oder Raclette-Käse
(Scheiben in gleicher Grösse wie Brot)
8 Salbeiblätter
8 Scheiben Rohess-Speck, Rohschinken oder
Bündnerfleisch

ergeben diese Brötchen eine rustikale
Mahlzeit.

Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 15 Minuten, Zubereitungszeit: ca.
15 Minuten)

- Die Brotscheiben mit Weisswein beträufeln (Weisswein von guter Qualität) und mit wenig Senf bestreichen. 8 Scheiben mit dem Käse und den Salbeiblättern belegen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken und die beiden Brotscheiben mit einer Tranche der Bündner Fleischspezialität umwickeln. Auf ein Backblech legen und bei ca. 220 ° C backen bis der Käse zu schmelzen beginnt. Zusammen mit einem gemischten Salat