

# Spezialitäts dal Grischun

---



## **BÜNDNERFLEISCH ODER ROHSCHINKEN MIT GORGONZOLA - MASCARPONE**

*Ein überraschender Genuss zum Apéritif und Party*

### **Zutaten**

begleitet von Ruccolasalat servieren.

(pro Portion)

50 g feingeschnittenes Bündnerfleisch oder  
Rohschinken  
50 g Mascarpone (Mascarpone mit Gorgonzola  
gemischt)  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund frischer Schnittlauch zum Binden der  
Röllchen  
Frisches Baguette oder ein beliebiges  
Weissbrot

### **Zubereitung**

(15 Minuten Vorbereitungszeit)

- Die Bündnerfleischtranchen mit wenig Mascarpone bestreichen und sorgfältig aufrollen, mit den Schnittlauchstreifen binden und dekorativ auf einer Platte anrichten.
- Diese Spezialität ergibt auch eine vorzügliche Vorspeise, wenn Sie das frische Brot mit der Mascarpone Masse bestreichen, eine Tranche Bündnerfleisch oder Rohschinken darauf legen und als Brötchen oder Canapé