AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Schweiz

BRESAULA-SPIESSLI MIT FRISCHKÄSE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein «brotloses» Apéro-Häppli. Bresaula, der luftgetrocknete Rinderschinken aus dem italienischen Veltlin, ist dem schweizerischen Bündnerfleisch ähnlich, jedoch etwas milder und saftiger.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

16 Tr	Bresaula	Kräuter
150 g	Frischkäse	Gewürze

ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse nach Vorlieben würzen. Beispielsweise die Hälfte mit gehackten Kräutern, die andere mit einem Lieblingsgewürz. Immer etwas Kräutersalz zufügen. Für einige Minuten in den Tiefkühler stellen.
2. Den Bresaula Tranche für Tranche zu einem Häufchen aufschichten.
3. Den gewürzten Frischkäse mit zwei Kaffeelöffeln zu Tupfern formen. Mit Kräutern resp. etwas Gewürz dekorieren.