

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
15 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Schweiz

BRESAULA-SPIESSLI MIT FRISCHKÄSE



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.