

BÜNDNER
BERGKÄSE BIO

BIO KRÄUTERSEITLINGE
AUS DEM ZÜRI OBERLAND

LÖTTERLE TÖSSTALER
LANDRAUCHSCHINKEN



Rezept für 4 Portionen

4 Tranchen Lötterle Tösstaler Landrauchschinken
(Ab Oktober im Sortiment)
60 g Frischkäse mit Oliven
40 g Essiggurken, Julienne

60 g Bio Kräuterseitlinge aus dem Züri Oberland
30 g Oliven grün, entsteint
60 g Crème Fraîche
5 ml Zitronensaft
Pumpernickel

60 g Bündner Bergkäse Bio würzig
40 g Bio Birnen Conference, gewürfelt
10 g Aceto Balsamico Bianco
10 g Honigsenf
2 Stk Trauben, geviertelt
Salz und Pfeffer
5 g Thymian, gehackt

Den Landrauchschinken austegen und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Frischkäse aufspritzen, das Essiggurken Julienne auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen, einrollen.

Pilze und Oliven in Brunoise schneiden, mit Crème Fraîche vermengen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Auf Pumpernickel anrichten.

Bergkäse und Birne in Brunoise schneiden, mit Honigsenf, Aceto Bianco, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Trauben in kleinem Schälchen anrichten.



Das abgebildete Anrichtegeschirr stammt aus Privatbesitz