

Schnurrichöch

**Grill- oder Kochabend vom 17. Juli 2013
nach Wetter**



- Apéro:** Nach Saison
- Vorspeise:** Carpaccio Di Bresaola
- Hauptspeise:** Lammrack, Schweinsfilet, Pouletschenkel
mit Kartoffel und Gemüse
- Dessert:** Grossmutter Kirschenkuchen
- Idee:** Willi und Wisi
Regie: André

Apéro:

Cherry-Tomaten mit Appenzellerkäse
Knoblauchbrot mit Tomaten, Karotten

Vorspeise:

CARPACCIO DI BRESAOLA

Für 4 Personen

2 Schalen Bresaola à ca. 100 g
farbiger Pfeffer nach Belieben
1-2 rote Zwiebeln
Olivenöl
Parmesan am Stück
20 g Sprossen
1 Bund Peterli



Zubereitung:

Bresaola auf Teller anrichten. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und auf Bresaola verteilen.

Mit wenig Olivenöl beträufeln. Etwas Parmesan direkt darüber hobeln.

Sprossen auf die Bresaola geben. Mit Pfeffer grobkörnig bestreuen.

Mit Peterli garnieren