

# Schnurrichöch

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



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

## **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