



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16. August 2012, Tisch 1

Spiessli mit Saison Früchte

Rohschinken-Röllchen

Zweierlei Forellen

Schweinerückenbraten gefüllt mit

Feigen, Oliven und Mandeln

Apfel-Crumble

Rohschinken-Röllchen

- EL Olivenöl
- 1 EL Aceto Balsamico
- 8 Rohschinkenscheiben
- 40 g Rucola
- 25 g Parmesan (frisch gerieben)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl mit dem Balsamico vermischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Rohschinken auf einen Teller legen und die Rucola darauf verteilen. Parmesan darüber streuen und mit der Salatsauce beträufeln.

Schinken aufrollen, mit der Sauce beträufeln und servieren.