

Schafkäse in Rohschinken



Zubereitung

- Schafkäse in drei etwa 4 cm dicke Stifte schneiden und mit je 3 Streifen hauchdünn geschnittenem Rohschinken umwickeln, sternenförmig auf einem Teller auflegen, mit gehacktem Basilikum würzen.
- Paprikaschote (julienne geschnitten) und Paradeiserspalten zum Garnieren verwenden.
- Zwiebel fein schneiden und in der Mitte des Tellers anrichten.
- Zum Schluss in dünnen Fäden echt steirisches Kürbiskernöl darübergießen und mit einer Basilikumkrone garnieren.

Tipp

Dazu passt hausgemachtes Bauernbrot!

Zutaten für 1 Portion

ca. 250 g Schafkäse

9 Rohschinkenstreifen

Basilikumgewürz

1/2 Paprikaschote

1/2 Paradeiser

1 halbe Zwiebel

Kernöl

frisches Basilikum

⑪ Weingut

Germuth Stammhaus



Germuth Stammhaus

Glanz an der Weinstraße 24

8463 Leutschach

weingut@germuth.com

www.germuth.com

Tel.: 03454/383 oder 0676/9027515

Öffnungszeiten

Mi-So und Feiertags ab 14.00 Uhr

Mo u. Di Ruhetag

Weinverkauf nach Terminvereinbarung
auch an Ruhetagen möglich

Prämierungen

Steirische Landesweinbewertung,
AWC Vienna

Produkte

Schmackhaftes Geselchtes, knuspriges Brüstl, knackige Würstel, frischen Käferbohnen Salat, frisches Bauernbrot und herrliche Mehlspeisen aus eigener Produktion; Junker, Welschriesling leicht, Rheinriesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Morillon, Altsteirer 2009, Blauer Zweigelt

Zusätzliches Angebot

Weinverkostung

(telefonische Vereinbarung)