



## Apérospiesse

Vorspeise für 4 Personen, ergibt ca. 8 Spiesse

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 15 Min.



<b>1 Bund</b>	Radieschen
<b>100 gr</b>	z.B. Bündner Rahmkäse
<b>70 gr</b>	z.B. Berg-Bündnerfleisch
	Salz, Pfeffer
	Holzspiessli

### Zubereitung

Käse in Würfel schneiden.

Beides mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Bündnerfleisch-Scheiben je zweimal falten.

Abwechslungsweise mit Käsewürfeln und den Radieschen auf die Spiesse stecken.

Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen und servieren.

(Gut verpackt sind die Spiesse im Kühlschrank einige Stunden haltbar)