

# Bresaola, mit Ziegenkäse gefüllt

## Bresaola con formaggio caprino



### Zutaten für zwei Personen:

4 Scheiben sehr fein geschnittener Bresaola-Schinken

Milder Ziegenfrischkäse oder italienischer Taleggio-Käse

Salatblätter für Garnitur

1. Käse in Form einer kleinen Rolle auf je eine Bresaola-Scheibe geben. Bei der Verwendung von Taleggio-Käse: Scheiben ca. 10 mm dick schneiden und dann Streifen mit 10 mm Breite.

2. Bresaola-Scheibe einrollen und auf gewaschenen und getrockneten Salatblättern servieren.

### Hinweis:

Diese kleine Vorspeise haben wir im Restaurant Vittoria, Ovada, Italien kennengelernt.

### Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Schinken, Käse, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023