



## UNKOMPLIZIERT

### Involtini al prosciutto con miele di castagno

Rohschinkenwickel mit  
Kastanienhonig

Vorspeise für 4 Personen

**150 g Ziegenfrischkäse**

z.B. Chavroux

**16 Scheiben SAN PIETRO-**

**Rohschinken** ca. 250 g

**10 g Butter**

**4 TL Kastanienhonig** oder  
anderen Honig

**Pfeffer** aus der Mühle

1 Käse in 8 Scheiben  
schneiden. Jede Portion in  
je 2 Tranchen Rohschinken  
einwickeln.

2 Butter in einer Bratpfanne  
aufschäumen. Päckchen da-  
rin kurz anbraten, wenden  
und fertig braten, bis der  
Käse zu schmelzen beginnt.  
Auf Teller geben, mit Honig  
beträufeln und mit gemahle-  
nem Pfeffer würzen. Sofort  
servieren.

**Dazu passen frische oder in Wasser,  
Rotwein oder Traubensaft eingelegte,  
getrocknete Feigen, die man zusam-  
men mit den Päckchen in der Butter  
braten kann.  
Besonders exklusiv schmeckt das  
Antipasto mit Trüffelhonig.**

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Pro Person ca. 22 g Eiweiß,  
17 g Fett, 10 g Kohlenhydrate,  
1200 kJ/290 kcal



## APERITIVO

Wer eine «bicicletta» bestellt, bekommt kein Velo, sondern einen erfrischenden Drink aus Aperol und Weisswein serviert. Aperol ist ein italienisches Getränk aus Rhabarber, Enzian, Bitterorange, Chinarinde und Kräutern. Beliebt ist auch ein Glas kühler Weisswein. Besonders gefragt ist der Merlot bianco, der durch sanfte Pressung aus der roten Merlottraube gewonnen wird.

## NONNAS SCHÜRZE

Nonnas unabdingbare Schürze, die jeder Mode eisern widerstand, ist heute auf dem Weg zum Kultgewand. Während sich zwei Generationen von Frauen Nonnas Schürze vom Leib hielten, findet sie bei den ganz Jungen Gefallen – und das nicht nur aus Nostalgie.

