



Arbeitercordonbleu (Cervelat mit Käse & Speck)

von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Zahnstocher

10 Stück Cervelat

300 g Bergkäse

0.00 kg Rosmarin

20 g Bratspeck Stück

Vervelat längs einschneiden

Bergkäse in Streifen schneiden und in Cervelat stecken

Etwas Rosmarin dazwischen drücken

Mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren