

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Swiss Sushi

(c) 123rf

mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Baumnüsse grob hacken
- Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden
- Den Frischkäse gleichmässig auf zwei Schüsseln aufteilen (je 140 g)
- Das Ruchbrot in 8 gleichmässige, ca. 4 cm breite Streifen schneiden
- Die Aprikosenwürfel in die eine Schüssel zum Frischkäse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die gehackten Baumnüsse in die andere Schüssel geben und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Hobelkäsescheiben auslegen und mit einem Löffel am unteren Rand die Frischkäse-Baumnuss-Masse verteilen und aufrollen
- Die Ruchbrotscheiben auslegen und mit dem

Zutaten

- 8 *Scheiben Hobelkäse, dünn*
- 30 g *Baumnüsse*
- 280 g *Frischkäse, nature*
- 4 *Scheiben Ruchbrot, dünn*
- 140 g *Kräuterfrischkäse*
- 8 *Bündnerfleischscheiben*
- 40 g *getrocknete Aprikosen*

Kräuterfrischkäse füllen und ebenfalls aufrollen

- Das Bündnerfleisch auslegen und mit der Frischkäse-Aprikosen-Masse füllen und auch aufrollen
- Die «Swiss Sushi» auf dem Teller anrichten und mit Baumnüssen und Aprikosen garnieren