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 einschneden

Bergkäse in Streifen schneiden und in Cervelat stecken

Etwas Rosmarin dazwischen drücken

Mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren