



Arbeitercordonbleu (Cervelat mit Käse & Speck)

von Diego Mannhart

Mengen für 20 Personen

Ausrüstung: Zahnstocher

20 Stück Cervelat

600 g Bergkäse

20 g Rosmarin

40 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