

# Bunter Vorspeisenteller

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben  
Spargelschinken  
8 Scheiben Tiroler  
Hofschwein Karreespeck  
gemischte feine Blattsa-  
late  
Schenkel Pimentitos-  
Tropfenpaprika  
Schenkel gekochte  
Wachteleier  
Grissini Natur  
oder mit Sesam

### Für das Dressing:

Balsamico-Essig oder  
Schenkel Balsamico Kugel  
Öl  
Senf  
Salz, Pfeffer

## Bunter Vorspeisenteller

**1. Die Zubereitung**  
Die Blattsalate gut waschen und mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer marinieren. Als nächsten Schritt die Grissini mit dem Spargelschinken und dem Hofschwein-Karreespeck ummanteln und beiseitelegen.

Den marinierten Salat auf Tellern anrichten und die Wachteleier auf dem Salat platzieren. Nun die ummantelten Grissini und Pimentitos-Tropfenpaprika neben dem Salat anrichten und fertig ist die perfekte Vorspeise für den Frühling.

**TIPP:** Alle Zutaten für den Vorspeisenteller sind im Stammhaus am Burggraben erhältlich.