



Grillgemüse mit Ländle Arlberger

Zutaten für 2 Personen:

verschiedenes Gemüse:
Zucchini, Tomaten, Paprika,
Pilze, Maiskölbchen
Serrano Schinken
Ländle Arlberger
Ländle Rahm, Ei
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Gemüse in mittelgroße Stücke schneiden und auf dem Grill lose grillen. Wenn das Grillgemüse den richtigen Biss hat, dann in eine feuerfeste Schale schichten. In einer separaten Schüssel etwas Ländle Rahm mit einem Ei vermengen und Salz und Pfeffer über das Grillgemüse gießen. Dann großzügig Ländle Arlberger über das Gemüse hobeln.

Wer möchte kann jetzt noch einen Serrano Schinken drüber legen, nochmal Ländle Arlberger und fertigbacken.

Guten Appetit!