



## REZEPT FÜR SÜDTIROLER MARENDE VON TANTE ALMA

### Du brauchst folgende Zutaten für 5 Personen:

- 250g Südtiroler Speck ggA
- 250g Kaminwurzeln
- 1 Schüttelbrot
- 200g Bauernsalami
- 200g Bergkäse
- 200g Schmugglerkäse
- 1 Glas Essiggurken
- 1 Glas Kren (Meerrettich)
- 1 Flasche Wein
- Salz & Pfeffer

Zum servieren empfehlen wir ein schönes Brett und für das perfekte Outfit eine traditionelle "[Blaue Schurtz](#)". Damit ist der Südtiroler Flair garantiert.

### Die Zubereitung:

Wir starten mit der Zubereitung und benötigen neben einem Schneidebrett noch ein scharfes Messer. Der [Bergkäse](#) wird in mundgerechte Würfel geschnitten. Der [Speck](#) sollte in feine Scheiben oder Stifte geschnitten und die [Salami](#) ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Gurken werden zum garnieren in Scheiben geschnitten, das [Schüttelbrot](#) kannst du in einem Brotkorb anreichen und den [Kren](#) in einer kleinen Schale.

Zum servieren in geselliger Runde empfehlen wir dir einen [Vernatsch Passion](#) oder [Magdalener Rotwein](#).

Wir wünschen dir viel Spaß beim nachmachen und Guten Appetit.

PS: Alle Zutaten findest du im Onlineshop von Tantealma.de oder scanne einfach den Code.

 Menü: Kalte Speise  
 Schwierigkeitsgrad: Einfach  
 Dauer: 25-30 Minuten  
 Personen: 5

Code scannen

