

Walliser Trockenfleisch-Tatare

Zubereitung

- Streichkäse mit Trockenfleisch-Brunoise und Rahm mischen
- Würzen und in rundem Ausstecher formen
- Trockenfleisch-Julienne darauf geben und mit den Salatstreifen garnieren

Zutaten für 6 Personen

- 100 gr Walliser Trockenfleisch IGP in Würfelchen
- 150 gr Streichkäse (Cantadou oder Philadelphia)
- Frisch gemahlener weisser Pfeffer
- Etwas Vollrahm, falls der Aufstrich zu dick ist
- Julienne von Trockenfleisch
- Salatstreifen in Zitronenwasser eingelegt