



# Alpen TAPAS



 10 min.

 leicht

 4

## Das brauchst Du:

120 g **ALMKÄSER SCHEIBEN**, 150 g **BERGTILSITER SCHEIBEN**,  
150 g **BÄRLAUCH-ERLEBNIS**, 150 g **EDELZIEGE**, 200 g **KITZSALAMI**,  
200 g **KARREESPECK** vom Buttermilch-Schwein, Essiggurkerl & Kren  
etwas **SENNEREIBUTTER**, Brot nach Wahl



## So machst Du's:

Es gibt eigentlich gar keine genau Anleitung – fühl Dich frei und belege nach Lust und Laune :) Wir haben z.B. ein Vintschgerl unserem Almkäser und dem Karreespeck belegt und mit Essiggurkerl garniert – quasi als Alpenburger. Das Körnerbaguette haben wir in Scheiben geschnitten und unterschiedlich mit Bergilsiter und ein paar Scheiben Kitzsalami belegt oder mit der Edelziege in dünnen Stiften. Ein bisschen Kren drauf und fertig. Den Hanf-Opal haben wir gewürfelt und mit Speck und Sennereibutter aufs Brot gelegt.

Hier sind Dir keine Grenzen gesetzt und Du hast im Nu einen leckeren Snack für Dich oder für spontanen Besuch.

