

LECKERE BRISOLÉE MIT PINK LADY

ZUTATEN FÜR 2–3 PORTIONEN

- 3 Pink Ladys
- 300 g gekochte Kastanien
- 150 g Käse oder Tomme
- 6 Scheiben Trockenfleisch oder Rohschinken
- 1 kleine, in Scheiben geschnittene Wurst
- 1–2 kleine Weintrauben
- einige Walnüsse
- Roggenbrot in Scheiben

Barbara Demont



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 15 MIN.

1. Die Äpfel in Spalten schneiden.
2. Die Kastanien im Ofen rösten.
3. Das Brett anrichten: Äpfel, Kastanien, Käse, Trauben und Wurstwaren auf einem Holzbrett anrichten.