



René Schudel von Benacus kocht für Casa del Vino!

Restaurant/Bar/Lounge Benacus, Kirchgasse 15, 3800 Unterseen, www.benacus.ch

Bruschetta mit Jamón

Vorspeise für 2 Personen

Bruschetta	
2 Scheiben Ruchbrot	mit
Olivenöl	beträufeln. Die Brotscheiben in der Bratpfanne oder auf dem Holzkohlen-Grill auf beiden Seiten rösten.
1 Knoblauchzehe	halbieren und, mit der Schnittfläche nach unten, die Brotscheiben damit einreiben (nicht zu fest drücken).
1 reife Tomate	halbieren und, mit der Schnittfläche nach unten, die Brotscheiben damit einreiben.
Jamón Ibérico de Bellota (Rohschinken)	auf die Brotscheiben legen,
Manchego-Käse	fein hobeln und über die belegten Brotscheiben streuen. Alles nochmals mit
Olivenöl	und gealtertem, hochwertigem
Jerez Essig	beträufeln.
Grober, schwarzer Pfeffer	aus der Mühle darüberstreuen und mit
Basilikum, fein geschnitten,	dekoriern.

Weinempfehlung

Fredi Torres Classic | Priorat DOQ | 2014

CHF 19.00 statt 21.50* / 75 cl

Aromatische Nase von roten Früchten und Lakritz sowie mineralischen Aromen. Am Gaumen viel Frische, Priorat-typische Frucht und ausgeprägte Mineralnoten. Sein ausgezeichneter Trinkfluss macht ihn zu einem wunderbaren Essensbegleiter. * Spezialpreis gültig bis 31.08.2016.

KAUFEN

Und für Weissweinliebhaber:

Aucalà | Terra Alta DO | 2014 **Frisch eingetroffen!**

CHF 15.00 / 75 cl

In der Nase Zitrus- und Steinfruchtaromen, sowie subtile florale Noten von Pfirsich- und Mandelblüten. Am Gaumen mit energischer Frische und Würze, als auch einer seidigen, Granacha-typischen Textur. Ein äusserst vielfältiger Begleiter zu Sommergerichten oder als Apéro.

KAUFEN