

Schinken-Prussiens

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 32

Zubereitung

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Ricotta
- 1 EL Pesto
- 1 EL Käse, gerieben
- 6 Scheiben Schinken

Ricotta, Pesto und Käse verrühren.

Den Schinken auf den Blätterteig legen, die Ricottamischung darauf verstreichen. Den Teig von beiden Längsseiten locker einrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Prussiens auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen, in den kalten Garraum schieben. Backen.

Zubehör

- 2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021