

Parmesan Schinkenröllchen

13.Dezember 2021

Zutaten für 10 Röllchen:

10 Scheiben Trüffelschinken

170g Frischkäse

70g Kräuter Creme Fraiche

1 El frische Kräuter nach Wahl

Salz Pfeffer, Paprikaflocken

200g Parmesan

Zubereitung:

1. Für die Fülle, rühren wir den Frischkäse, Creme fraiche, die Kräuter und anderen Gewürze zu einer glatten Creme und stellen diese kalt.

2. Den Parmesan reiben wir klein. Ob ihr ihn feiner und gröber reibt, bleibt euch überlassen.

3. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und 2 Backblech mit Papier bereitstellen.

4. Mit Hilfe eines Ringes, den Parmesan in Kreise auf das Blech legen. Darauf achten das diese nicht zu dick sind.

5. Gut 10 Minuten backen. Der Käse soll schmelzen aber nicht zu dunkel werden. da er sich dann nicht mehr rollen lässt.

6. Während der Käse im Backrohr ist, legen wir uns die Schinkenblätter zurecht und füllen diese mit Hilfe eines Dressiersackes mit der Frischkäsecreme und rollen diese dann zusammen.

7. Die Parmesantaler aus dem Backrohr, leicht lösen und die Schinkenröllchen damit aufrollen.

Fertig, das war es, total easy schnell und super lecker. Meinen Gästen hat es super geschmeckt.

