

Kürbis Wraps

mit Traditions-Beinschinken

Zutaten

Für den Kürbis-Wrap:

400 g Kürbis

200 g Kartoffeln

3 Eier

150 g Käse, gerieben

1 TL Salz

1 TL Oregano

Für die Füllung:

200 g Traditions-Beinschinken

150 g Frischkäse

50 g Rucola

Etwas Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kürbis grob raspeln. Die Kartoffeln ebenfalls raspeln und anschließend sehr gut ausdrücken, damit möglichst wenig Flüssigkeit in die Masse gelangt.

Kürbis, Kartoffeln, Eier, geriebenen Käse, Salz und Oregano in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

Die Masse auf das vorbereitete Backblech geben und zu einem gleichmäßig dünnen Rechteck glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldbraun und die Masse stabil ist.

Aus dem Backofen nehmen und vollständig bzw. zumindest so weit auskühlen lassen, dass sich der Wrap problemlos rollen lässt.

Den Kürbis-Wrap gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen. Großzügig mit Traditions-Beinschinken belegen und den Rucola darauf verteilen. Nach Wunsch mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus möglichst kompakt einrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und genießen.

Tipp

Eignet sich auch perfekt als unkompliziertes Fingerfood für Gäste zur Vorbereitung am Vortag.

Portionen

4

Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach

