



Zucchini-Schinken-Rosen

Ein sehr einfacher und schnell zubereiteter kleiner Snack. Passt auch sehr gut auf ein Aperò-Buffet.

Zutaten

1 Rolle Blätterteig, rechteckig

2 – 3 Zucchini

ca. 150 Gramm dünn geschnittener Rohschinken

als Alternative kann man gekochter Schinken verwenden

ca. 150 Gramm dünn geschnittener Käse (z. B. Gouda, Scamorza)

Zubereitung

Blätterteig ausrollen. Dieser in Streifen von ca. 2.5 cm Breite zuschneiden.

Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Mit einem Hobel dünne Scheiben hobeln.

Wenn die Scheiben zu dick sind, brechen die Zucchini beim Aufrollen.



Rohschinken oder gekochter Schinken darauf legen. Evt. Scheiben halbieren.



Käse in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls darauf legen.



Die Streifen aufrollen und in eine Muffinsform stellen.



Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Während 25 – 30 Minuten backen.

Schmecken lauwarm am besten.

