



Rohschinken-Fingerfood mit Stracchino und Rucola

Auf der Suche nach einem Fingerfood, was schnell zubereitet ist und köstlich schmeckt?

Dann könnten diese Rohschinkenrollen genau das Richtige sein.

Auch bei diesem Rezept habe ich den Stracchino-Käse verwendet, welcher ich selber zubereitet habe. Das tolle an diesem Käse, er lässt sich vielseitig einsetzen. Findet man keinen Stracchino-Käse, könnte als Alternative einen Doppelrahmfrischkäse verwendet werden. Es ist eine Alternative, die aber nicht gleich oder ähnlich schmeckt.

Zutaten für 7 – 8 Stück
9 Tranchen Rohschinken
ca. 100 g Stracchino-Käse
etwas Gewürze nach Wahl
halber Bund Rucola
1 Weizentortilla

Zubereitung

Damit das Aufrollen des Rohschinken einfacher geht lege ich eine Klarsichtfolie auf die Arbeitsfläche.

Die Rohschinkenscheiben leicht überlappend aufeinander legen.

Stracchino-Käse vorsichtig und möglichst gleichmässig darauf streichen.

Entweder mit Salz und Pfeffer oder einem Kräutergewürz leicht würzen.

Gewaschener und trockengetupfter Rucola darüber verteilen.

Mit Hilfe der Folie das Ganze aufrollen.



Damit das Schneiden besser geht, die Rolle während ca. 15 Minuten in den Tiefkühler legen.

Folie entfernen und in ca. 2.5 cm dicke Rollen abschneiden.

Damit das Greifen besser geht, kann man als Grundlage Kreise aus einem Weizentortilla ausstechen und unter die Rohschinkenrollen legen.

