

Breasola Röllchen

Perfekt für die Antipasti Platte

Zutaten:

8 Scheiben Breasola
½ Bund Ruccola
50 g geröstete Pinienkerne
50 g Kräuter Frischkäse
1 Stück Parmesan (walnussgroß)
Salz, Pfeffer
Crema di Balsamico
8 Stängel Schnittlauch



Zubereitung :

Schinken auf der Arbeitsplatte ausbreiten

Alle Zutaten bis auf den Schnittlauch im Mixer fein mixen und auf die Schinken Scheiben streichen, aufrollen und mit einem Schnittlauch Band vorsichtig verschließen.

Genießen!

Martina kocht & backt