

Schinkenröllchen à la Toppelbruder

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sehr leckere Vorspeise, die garantiert einen Applaus ernten wird. Kreiert von meinen Toppelbruder Atti.

Vorspeisen

Vorbereitung

15 Minuten

Schweiz

Kochzeit

3 Minuten

Menge für

4 Personen (2 Röllchen pro Perso

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	150	Gramm	Gorgonzola
---	-----	-------	------------

2	16	Blatt/Blätter	Salbei
---	----	---------------	--------

3	8	Scheibe/n	Hinterschinken
---	---	-----------	----------------

4			frisch gemahlener Pfeffer
---	--	--	---------------------------

5			Olivenöl
---	--	--	----------

6	1	Stück	Zitrone
---	---	-------	---------

Anleitung Zubereitung

1	Schinkenscheiben mit 10g Gorgonzola füllen und zu Röllchen formen
---	---

2	Salbei mit etwas Butter leicht anrösten
---	---

3	Schinkenröllchen kurz braten, bis Gorgonzola schmilzt
---	---

4	Auf warmem Teller anrichten, ein paar Tropfen Zitrone und Olivenöl, mit den leicht gerösteten Salbeiblättern servieren.
---	---

