Schinken-Prussiens

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	32
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

1 Rolle Blätterteig

2 EL Ricotta

1 EL Pesto

1 EL Käse, gerieben

6 Scheiben Schinken

Ricotta, Pesto und Käse verrühren.

Den Schinken auf den Blätterteig legen, die Ricottamischung darauf verstreichen. Den Teig von beiden Längsseiten locker einrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Prussiens auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen, in den kalten Garraum schieben. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 200 °C während 25 Min.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019