

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