



Kartoffelspieße mit Schinken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------|-------|
| kleine Kartoffeln, vorw. festk. | 500 g |
| Salz | |
| Frischkäse, natur | 100 g |
| Pesto alla Genovese | 2 TL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Basilikum, frisch | 20 g |
| Cherrytomaten | 100 g |
| Parmaschinken | 100 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. garen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und auskühlen lassen.
2. In einer Schüssel Frischkäse und Pesto verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Basilikumblättchen abzupfen, mit Tomaten waschen und abtropfen lassen.
4. Schinkenscheiben jeweils mit etwas Frischkäsecreme bestreichen und je eine Kartoffel darin einwickeln. Mit Kirschtomaten und Basilikumblättern auf Spieße stecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|-----|
| Kaloriengehalt | 195 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 22 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 12 g | Fette | 7 g |