

Kartoffelspieße mit Schinken





Zubereitungszeit 30min



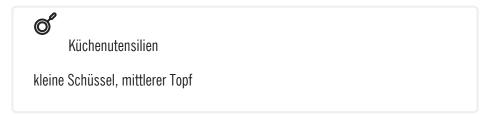


Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



- 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 |
| Eiweiß | 12 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 7 g |