Serranoröllchen mit mariniertem Bergkäse

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Mandeln, ganz	2 EL
Olivenöl	3 EL
Bergkäse Aufschnitt	250 g
Cherrytomaten	150 g
Oliven, grün	12 St.
Serranoschinken	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel

1. Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Mandeln ebenfalls fein hacken. In einer Schüssel alles mit Olivenöl verrühren.

2. Bergkäse entrinden und in 1 cm dicke Stifte schneiden. In die Marinade geben und mind. 20 Min. durchziehen lassen.

3. Tomaten waschen und halbieren. Oliven abtropfen lassen.

4. Schinkenscheiben einzeln ausbreiten, Käsestifte auf ein Ende legen und fest aufrollen. Mit Marinade leicht beträufeln und mit Tomaten und Oliven servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	342 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	30 g