



Bresaola Röllchen mit Ricotta, Pesto und Rucola

Zutaten Bresaola Röllchen:

20 Scheiben Bresaola
(Luftgetrockneter Rinderschinken)
2 Bund Rucola
150 g Ricotta
Olivensalz, Rosa Pfeffer
10 Scheiben Baguette
Olivenöl, eine Knoblauchzehe

Zutaten Pesto:

1 kleines Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
10 g geröstete Pinienkerne
10 g geriebenen Parmesan
0,1 l Olivenöl
Schalenabrieb einer Zitrone

So wird's gemacht

Für das Petersilien-Pesto sämtliche Zutaten, bis auf den Parmesan, in einem Blender fein mixen. Nun den Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken.

Ricotta mit Olivensalz und Rosa Pfeffer würzen, anschließend dünn auf die Bresaolascheiben streichen.

Den Rucola waschen, trocken schleudern und jeweils ein paar Salatblätter mit den bestrichenen Bresaolascheibe einrollen. Wenn nötig mit einem kleinen Zahnstocher fixieren.

Die Baguettescheiben auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad im Ofen ca. 4-5 Minuten knusprig rösten. Dann mit der Knoblauchzehe abreiben.

Die restliche Ricottamasse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und jeweils zwei Bresaolaröllchen darauf anrichten. Zum Schluß mit dem Pesto marinieren.

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten