

Fruchtige Prosciutto-Röllchen

Zutaten

8 Scheiben Prosciutto
(Kochschinken)

2 Tomaten

1 gelbe/orange Paprika

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 mittelgroße Zucchini

5 mittelgroße Möhren

6 mittelgroße Champions

40 gr. Pinienkerne

2 Mozzarella á 125 gr.

150 gr. Ananaswürfel

1 Paket Annanas-
Frischkäse 200 gr.

1 Becher Crème Fraîche
200 gr.

2 Becher Joghurt mild
3,5 % á 150 gr.

2 Päckchen italienische
Tiefkühlkräuter á
25 gr.

3 El. Olivenöl nativ extra

1 EL Balsamico Bianco

3 EL. Ananassaft

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Vorbereitung:

Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden, etwa fingerkuppengroß.

Die Zucchini ebenfalls waschen, die Enden abschneiden und ebenso würfeln wie die Paprika.

Die Champignons putzen, die Stiele entfernen und zerteilen wie zuvor. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die beiden Knoblauchzehen.

Die Tomaten waschen und wie die Mozzarella in Scheiben schneiden.

2. Das Gemüse:

Den Herd vorheizen.

Bei Scala 1-12 auf Stufe 7.

Erst die Hälfte der Zwiebelwürfel mit einem Päckchen Kräuter, den Würfeln einer Knoblauchzehe und den Pinienkernen in 3 EL Olivenöl, in einer Pfanne kurz schmoren.

Dann das Gemüse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 5 Min mitgaren, mit dem Essig würzen und dann vom Herd nehmen.

3. Die Soße:

Erst Joghurt und Crème Fraîche in eine Schüssel geben, dann das zweite Päckchen Kräuter mit den restlichen Zwiebelwürfeln und den Ananaswürfeln dazugeben und unterheben.

Abschließend noch mit 3 EL Ananassaft abschmecken.

4. Die Prosciutto-Röllchen:

Eine Scheibe Prosciutto auf ein Küchenbrett legen und mit Frischkäse bestreichen.

Nun zwei bis drei gehäufte EL des Gemüses darauf geben und zusammenrollen.

Dabei die Seiten nach innen drücken, damit die Füllung nicht heraus fällt.

Mit den restlichen Prosciutto Scheiben gleichermaßen verfahren.

5. Zubereitung:

Nun die Röllchen in die Auflaufform legen und mit der Soße übergießen.

Danach mit den Tomatenscheiben und abschließend mit den Mozzarellascheiben belegen.

Nun die Auflaufform in den mit 180° (E 200°) vor geheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und ca. 25 Min. garen.

6. Servieren:

Die Auflaufform aus dem Herd nehmen.

Die Röllchen vorsichtig mit zwei Pfannenwendern aus der Form heben und jeweils 2 Stück auf einen Teller geben.

Nun noch Soße darüber geben.

Dazu kann Baguette oder Ciabattabrot gereicht werden.

Ein guter Chardonay wäre ein idealer Begleiter.

Viel Erfolg bei der Zubereitung und guten Appetit.