



Gefüllte Norderneyer-Bresaola-Säckchen

Zutaten für 8 Portionen

8 Schb original Norderneyer Seeluftschinken
1 Bund Rucola
50 g Pinienkerne, geröstet
1 Stk Parmesan ca. walnussgroß

Balsamico, (Crema di Balsamico)
Schnittlauch - Halme, blanchiert.
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Norderneyer Scheiben vorsichtig ausbreiten.
2. Aus fein geschnittenem Rucola, gehackten Pinienkernen und Parmesanstreifen eine Füllung zubereiten, nach geschmack leicht pfeffern und salzen. Die Crema di Balsamico einkochen lassen und damit die Mischung aromatisieren.
3. Jeweils einen Klecks der Füllung mittig auf die Schinkenscheiben setzen, ein kleines Säckchen formen und mit blanchierten Schnittlauchhalmen zusammenbinden, fertig.

Ein einfaches Rezept für raffinierte kleine Party-Snacks.