



Prosciutto Röllchen mit Rucola und Dattelfrischkäse

Zutaten für 8 Röllchen:

50 g Datteln

150 g Frischkäse

25 g Pinienkerne

1 Bund Rucola

8 Scheiben Parmaschinken

Pfeffer

Zubereitung:

Datteln und Frischkäse in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit Pfeffer würzen.
Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Je eine Scheiben Parmaschinken mit der Frischkäsemasse bestreichen. Eine Blätter Rucola und einige Pinienkerne an den Rand des Schinkens legen und aufrollen.

Die Röllchen auf einer Platte anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

