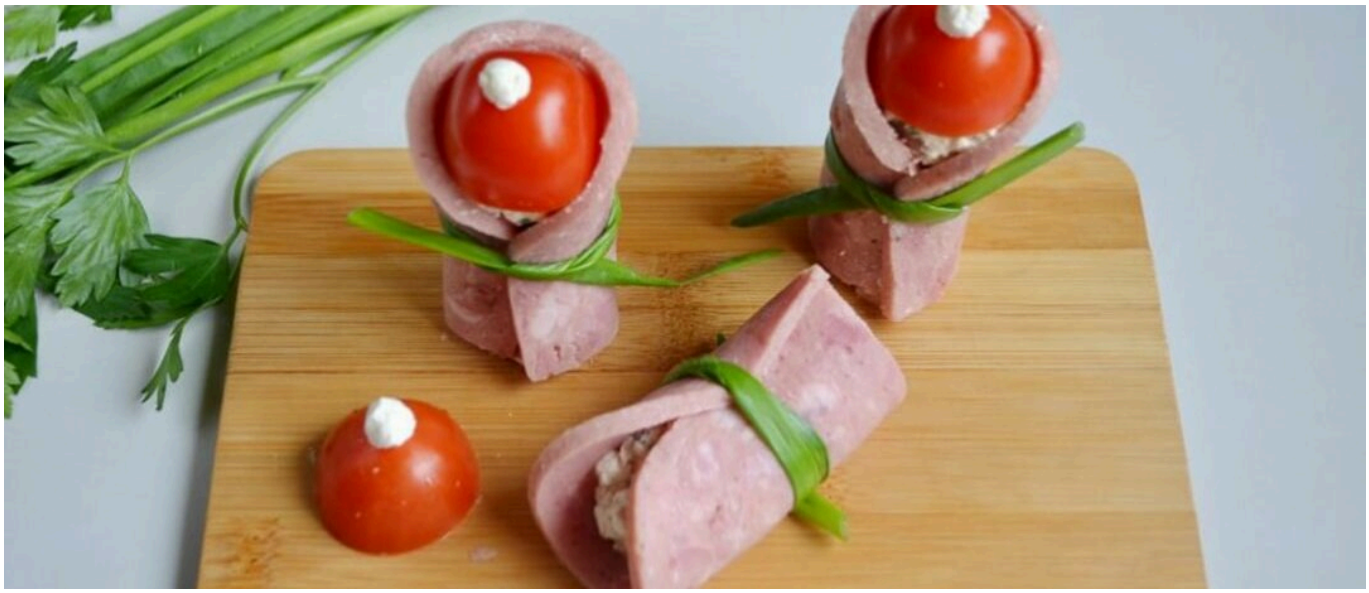


Zutaten

- 1 Zucchini
- 10 Salbeiblätter,
- 5 Scheiben Serrano Schinken
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“

Vorspeise

Zuchiniröllchen mit Serrano Schinken

Entdecken Sie köstliche Zuchiniröllchen mit Serrano Schinken! Perfekt für Ihr Tapas-Menü. Jetzt Rezept ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Zucchini oben und unten knapp abschneiden, und mittig halbieren. Die Hälften wiederum vierteln und in kochendem Wasser für eine Minute kurz abkochen. Dann abschrecken und abschmecken. Jedes Zucchinistück mit Salbei belegen und mit Serranoschinken umwickeln. Anschließend in Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten kurz anbraten.