



Zutaten

- 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

Beilage, Vorspeise

Bresaola Röllchen mit Ricotta, Pesto und Rucola Bresaola mit Pesto

Feines Pesto und die italienische Note machen aus einer Brotaufgabe eine Gaumenfreude. Ein Hingucker auf jedem Büffet oder geniales Fingerfood für jede Party.

So wird's gemacht:

1. Für das Petersilien-Pesto sämtliche Zutaten, bis auf den Parmesan, in einem Blender fein mixen.
2. Nun den Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken.
3. Ricotta mit Olivensalz und Rosa Pfeffer würzen, anschließend dünn auf die Bresaolascheiben streichen.
4. Den Rucola waschen, trocken schleudern und jeweils ein paar Salatblätter mit den bestrichenen Bresaolascheibe einrollen.
5. Wenn nötig mit einem kleinen Zahnstocher fixieren.
6. Die Baguettescheiben auf einem Backblech verteilen und mit

- 0,1 l Olivenöl
- Schalenabrieb einer Zitrone

Olivenöl beträufeln.

7. Bei 180 Grad im Ofen ca. 4-5 Minuten knusprig rösten. Dann mit der Knoblauchzehe abreiben.
8. Die restliche Ricottamasse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und jeweils zwei Bresaolaröllchen darauf anrichten.
9. Zum Schluß mit dem Pesto marinieren.