

Zutaten

- 3 Äpfel
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Scheiben Serrano Schinken
- 1 Zitrone
- 60 ml Olivenöl

Vorspeise

Gebratene Äpfel mit Rosmarin und Serrano Schinken

Entdecken Sie unser Rezept für gebratene Äpfel mit Rosmarin und Serrano Schinken. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Schinken der Länge nach halbieren und anschließend um die Apfelstücke wickeln. Die Äpfel in Olivenöl anbraten. Den Rosmarin hacken und über die Äpfel streuen. Mit Zitronensaft beträufeln und servieren.