Rezept

Grissini-Schnitzel-Sticks

Ein Rezept von Grissini-Schnitzel-Sticks, am 29.04.2024

Zutaten

1	Romanasalat
	Salz
	edelsüßes Paprikapulver
18 dünne Scheiben	Parmaschinken
500 g	Schweinenuss am Stück
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
18	dicke Grissini
2 EL	Pflanzenöl
	Holz- oder Metallspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Romanasalat waschen und putzen, in einzelne Blätter zerlegen. Mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Die Blätter längs halbieren, dabei die harten Mittelrippen herausschneiden, damit sich die Blätter gut aufrollen lassen.

2. Das Fleisch nach Belieben kalt abwaschen und trocken tupfen. In ganz dünne Scheiben (ca. 1/2 cm dick) schneiden. Auf einem Brett flach drücken oder mit dem Handballen noch etwas flach klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Die Grissini erst mit den Schinkenscheiben und dann mit den Salatblättern umwickeln. Zuletzt je eine Fleischscheibe so darumwickeln, dass höchstens zwei Lagen Fleisch übereinanderliegen. Die Ränder mit den Spießchen feststecken.

4. Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Spieße darin rundherum bei starker Hitze 1 1/2-2 Min. braten. Sofort servieren, damit die Grissini nicht aufweichen.