

Rezept

Obst im Schinken-Mantel

Ein Rezept von Obst im Schinken-Mantel, am 05.07.2025

Zutaten

- 1 Banane
- 1 reife Birne (z. B. Abate Fetel oder Packham)
- 250 g Mozzarella

- 2 Ananasringe (aus der Dose)
- 20 kleine, hauchdünne Scheiben geräucherter Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 340 kcal

Zubereitung

- 1. Die Banane schälen und längs halbieren. Hälften dritteln und mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln. Die Ananasringe dritteln. Die entstandenen Stücke halbieren. Um die Biegung auszugleichen, eine Hälfte jeweils wenden und wieder an die andere legen. Stücke ebenfalls in Schinken einrollen.
- 2. Die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften schälen und in jeweils in 4 Spalten teilen. In die verbleibenden Schinkenscheiben einrollen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Röllchen und Mozzarella auf Tellern anrichten.
- 3. Das Raclettegerät vorheizen. Je 1 Röllchen in die Pfannen legen und 5-6 Min. backen. Mit 1 Mozzarellascheibe belegen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.