Rezept

Parmaröllchen

Ein Rezept von Parmaröllchen, am 07.06.2025

Zutaten

150 ml	Orangensaft
250 g	Schafskäse (Feta)
10 Scheiben	Parmaschinken
4	getrocknete Feigen
10 Zweige	Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Orangensaft in einem Topf aufkochen, dann die Feigen darin ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Feigen herausnehmen, abtropfen lassen und jeweils in 5 Scheiben schneiden. Den Käse in 20 Portionen schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

2. Den Schinken quer halbieren, auf das untere Drittel je 1 Stück Käse und 1 Feigenscheibe setzen. Mit Thymian bestreuen und den Schinken aufrollen. Die Parmaröllchen auf das Backblech setzen und im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. knusprig backen. Dabei die Röllchen einmal wenden. Die Röllchen herausnehmen und heiß servieren.