Rezept

Schinken-Mango-Häppchen

Ein Rezept von Schinken-Mango-Häppchen, am 08.10.2026

Zutaten

60 g	weiche Butter
2	Frühlingszwiebeln
3 Scheiben	Tramezzini-Weißbrot (ersatzweise 9 Scheiben entrindetes Toastbrot)
12	Physalis
2 EL	Mangochutney (aus dem Glas)
	1/2 reife Mango
100 g	dünn geschnittener Parma- oder Serranoschinken
12	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Butter zusammen mit dem Mangochutney pürieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Die Mangohälfte schälen, das Fruchtfleisch sehr fein würfeln und mit den Frühlingszwiebeln mischen.

2. Eine Brotscheibe mit einem Viertel der Mangobutter bestreichen, die Hälfte des Schinkens in Wellen darauf verteilen (er soll möglichst nicht platt aufliegen), mit der Hälfte der Mango-Frühlingszwiebel-Mischung bestreuen. Die zweite Brotscheibe beidseitig dünn mit Mangobutter bestreichen und die erste damit abdecken. Übrigen Schinken und übrige Mango-Frühlingszwiebel-Mischung daraufgeben. Die letzte Brotscheibe einseitig mit der übrigen Mangobutter bestreichen, den Belag damit abdecken und etwas andrücken.

3. Die Brotscheiben mit einem scharfen Messer erst längs halbieren, dann quer in sechs Vierecke schneiden, sodass zwölf viereckige Türmchen entstehen.

4. Die Papierhüllen der Physalis vorsichtig öffnen und die Beeren mit einem Holzspießchen auf die Brottürmchen spießen.