

Rezept

# Schinken-Rucola-Aufstrich

Ein Rezept von Schinken-Rucola-Aufstrich, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> mehligkochende Kartoffel (ca. 150 g)	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>100 g</b> Serranoschinken (ohne Fettrand; vom Metzger in 2 dicke Scheiben schneiden lassen)	<b>1 Bund</b> Rucola
Pfeffer	<b>100 g</b> Schmand
	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffel waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 25 Min. weich kochen.

---

2. Inzwischen die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, etwas abkühlen lassen und zwei Drittel davon fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Den Rucola waschen und trocken schütteln, harte Stiele entfernen und die Blätter fein schneiden.

---

3. Die Kartoffel abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Noch lauwarm pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

---

4. Schmand, Schinken, Rucola und gehackte Pinienkerne unterrühren. Mit reichlich Pfeffer und wenig Salz würzen. In eine Schüssel füllen und mit den übrigen Pinienkernen bestreuen.