Rezept

Schinken-Rucola-Creme

Ein Rezept von Schinken-Rucola-Creme, am 11.06.2025

Zutaten

2 EL	Pinienkerne
100 g	Serranoschinken
	Salz
1 Bund	Rucola
250 g	Ricotta
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und vollständig abkühlen lassen.

2. Den Rucola waschen und trockenschütteln, grobe Stiele entfernen und die Blätter sehr fein schneiden.

3. Den Schinken vom Fettrand befreien und in sehr feine Streifen schneiden.

4. Den Ricotta in eine Schüssel geben, Schinken, Rucola und Pinienkerne unterrühren. Mit wenig Salz und viel frisch gemahlenem Pfeffer würzig abschmecken.