

Schinken-Rucola-Schnecken

Schinken-Rucola-Schnecken für 4 Portionen

Zutaten:

1 Paket TK-Blätterteig (8 Platten), alternativ frischer Blätterteig zum Abrollen
1 Glas rotes Pesto, ca. 400g
8 Scheiben luftgetrockneten Schinken
2 Bund Rucola

Zubereitung:

Die Hälfte des Pestos auf dem (aufgetauten) Blätterteig verstreichen. Dabei an einer langen Seite einen Rand von etwa 1cm als „Klebekante“ freilassen.

Mit dem Schinken belegen, dabei evtl. überstehenden Schinken abschneiden. Es soll alles mit Schinken belegt sein; bis auf die Klebekante. Die verbliebene Pestomasse auf den Schinken streichen und den Rucola darauf verteilen.

Von der langen Seite her aufrollen, die Klebekante mit etwas Wasser befeuchten und leicht andrücken. In Frischhaltefolie einwickeln und ein bis zwei Stunden kalt stellen, wenn möglich. Aus der Folie wickeln, in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegten Pizzastein legen. Dabei etwas Platz lassen, da die Schnecken beim Backen aufgehen. Die Schnecken in indirekter Hitze bei 180-200°C 10-12 Minuten backen.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: indirekte, mittlere Hitze

Grillzeit: 10-12 Minuten

Hilfsmittel: Weber Style Pizzastein