

Süßkartoffel Bites

mit Römer-Schinken

Was du dazu benötigst

200g Römer-Schinken
4kg Süßkartoffeln
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
100g Sesam
Etwas Olivenöl
Etwas Frischkäse
Etwas Schnittlauch
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen und in zirka 1.5cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher von ca. 3cm Durchmesser Kreise ausstechen.

Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Süßkartoffelkreise auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Olivenöl bepinseln, salzen und für ca. 15 Minuten backen, bis sie weich aber noch bissfest sind.

Frischkäse mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, gehackten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Die ausgekühlten Süßkartoffelstücke mit der Frischkäsecreme bestreichen und dem Römer-Schinken belegen. Sesam ohne Öl in der Pfanne kurz anrösten und über den Schinken streuen.

Tipp

Den Sesam unbedingt ohne Öl in der Pfanne anrösten.

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Level

Einfach

