



Kartoffelspieße mit Schinken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk. 500 g

Salz

Frischkäse, natur 100 g

Pesto alla Genovese 2 TL

Pfeffer, schwarz

Basilikum, frisch 20 g

Cherrytomaten 100 g

Parmaschinken 100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. garen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und auskühlen lassen.
2. In einer Schüssel Frischkäse und Pesto verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Basilikumblättchen abzupfen, mit Tomaten waschen und abtropfen lassen.
4. Schinkenscheiben jeweils mit etwas Frischkäsecreme bestreichen und je eine Kartoffel darin einwickeln. Mit Kirschtomaten und Basilikumblättern auf Spieße stecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g