

Maki von Chèvrerousse d'Argental mit Rohschinken

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.



Zutaten

- 160 g Chèvrerousse d'Argental
- 3 schöne Scheiben Rohschinken
- 40 g getrocknete Tomaten Sud'n'Sol
- 60 g Gurke
- ½ Bund Baby-Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Den Käse in dicke Scheiben schneiden.



2. Getrocknete Tomaten in Streifen, Gurke in Stifte und eine Scheibe Schinken der Länge nach in zwei Hälften schneiden.
3. Basilikum waschen.
4. Eineinhalb Scheiben Rohschinken auf einen Bogen Folie legen. Eine Scheibe Käse darauflegen. In die Mitte einen Gurkenstift und Tomatenstreifen hinzufügen, Basilikumblätter darüberstreuen und mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit einer weiteren Scheibe Käse bedecken und eng zusammenrollen, um eine perfekte Rolle zu erhalten. Kalt stellen.
5. Kurz vor dem Aperitif in Makis schneiden und dabei die Folie um die Rolle lassen, um diese nicht zu zerreißen.
6. Folie entfernen und gut gekühlt für einen geselligen Moment servieren.

? **Tipps und Tricks:** In diesem Rezept ist es möglich, den Schinken durch eine dünne Scheibe Räucherlachs zu ersetzen. Anstelle der Gurke können Sie grünen Spargel und anstatt getrockneter Tomate eingelegte Paprika in Streifen verwenden. Das Basilikum kann leicht durch frischen Estragon ersetzt werden