

Karotten im Serranomantel



Zutaten für vier Stück:

- 1 größere Karotte
- 2 Tassen Gemüsebrühe
- 1 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 dünne Scheiben Serrano-Schinken
- 4 größere Blätter Basilikum

1. Karotten schälen und in 5 cm lange Stücke teilen. Dickere Karotten längs halbieren. In Gemüsebrühe in ca. 6-8 Minuten weich köcheln. Mit Küchentüchern trocknen.

2. Karottenstücke in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl wenige Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern.

3. Serranoschinkenscheiben quer halbieren, je ein Karottenstück auf eine Scheibe setzen, ein Basilikumblatt darauf geben und mit dem Schinken umwickeln.

4. Lauwarm servieren.

Hinweise:

Sehr junge Karotten köchelt man nur 3-4 Minuten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Tapas, Amuse-Gueule, Schinken, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.07.2024