

Schinken-Rucola-Aufstrich



Zutaten für zwei Personen:

80 g Kochschinken

1/2 TL italienisches Gewürzsalz, ersatzweise italienische Kräuter und etwas Salz

50 g saure Sahne

15 g gehackter Rucola

1 TL Frischkäse

1/2 Tomate (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schinken klein schneiden. Tomate überbrühen, Haut abziehen, entkernen und würfeln. Rucola waschen, trocknen, grob zerteilen.

2. Alles zusammen mit der sauren Sahne im Blitzhacker oder mit einem Stabmixer zu einer glatten Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Bei der Creme eventuell noch einige gebratene Champignons oder auch etwas Pilzmehl untermischen.

Der Schinken-Rucola-Aufstrich eignet sich nicht nur für Tramezzini sondern auch als Aufstrich z.B. als Amuse-Gueule auf Weißbrotschips oder am kalten Buffet.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Aufstriche, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023