

## Monatsrezept Februar

### Apéro

### Schinken-Prussiens

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig

Füllung:

2 EL Ricotta

1 EL Pesto

1 EL geriebener Käse

6 Scheiben Schinken



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Ricotta, Pesto und den geriebenen Käse in einer Schüssel mischen und gut verrühren.
2. Den Blätterteig auslegen und die Schinkenscheiben darauf verteilen.
3. Nun wird die Ricottamischung gleichmässig darauf verstrichen.
4. Der Teig kann jetzt von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin locker eingerollt werden. Anschliessend werden 1cm dicke Scheiben geschnitten. Die Prussiens legt man auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
5. Das Blech in den kalten Garraum schieben und mit dem Programm Profi-Backen auf 200°C während 25min backen.

Falls kein Profi-Backen Programm besteht, können die Prussiens mit Umluft (180°C) gebacken werden.

**EN GUETE!**