

# GRÜNE RICOTTA-PALATSCHINKEN-RÖLLCHEN MIT REITER INNVIERTLER BAUERNSCHINKEN



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

4 Portionen  
Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Wartezeit: 30 Minuten  
Garzeit: 25 Minuten  
Kühlzeit: 1 Stunde

100 g REITER Innviertler Bauernschinken (in Scheiben)  
2 Handvoll glatte Petersilie  
400 ml Gemüsebrühe  
3 Eier  
200 g Dinkelmehl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Rapsöl zum Braten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Butter  
250 g Ricotta  
150 g Frischkäse  
1 EL Thymianspitzen  
3 EL Semmelbrösel (frisch gerieben)  
2 Msp. Chiliflocken  
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Pro Portion ca. :

657 kcal  
2743 kJ  
28,3 g EW  
37,5 g F  
49,6 g KH  
3,2 g Bst  
215 mg Chol  
4 BE

Allergene: Sellerie, Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch

## ZUBEREITUNG

1. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Für die Palatschinken die Petersilie in kochendem Wasser für ca. 30 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken und tropfnass im Mixer möglichst fein pürieren. Petersilienpüree, Gemüsebrühe, Eier und Mehl zu einem Palatschinkenteig verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne in wenig Rapsöl zu dünnen Palatschinken backen und abkühlen lassen.
2. Den REITER Innviertler Bauernschinken in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln. Alles in heißer Butter glasig schwitzen und abkühlen lassen. Mit Ricotta, Frischkäse und Thymian verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Semmelbrösel unterheben und ca. 15 Minuten quellen lassen.
3. Die Palatschinken auf einer Seite mit der Schinkenmasse bestreichen und einrollen. Stramm in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kaltstellen. Die Palatschinken in Röllchen schneiden, die Folie entfernen und nach Belieben kleine Spieße oder Zahnstocher hineinstecken. Als Fingerfood servieren.