Gemüse mit Käse und Schinken

Sonstige Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

» 16 Möhre(n)
» 250g Staudensellerie
» 1 Kohlrabi
» 1 Bd. Radieschen
» 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
» 8 Scheiben Gouda

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Möhren putzen, schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 1min blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Staudensellerie putzen, waschen und in ca. 16cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi putzen, schälen und in kleine Stifte schneiden. Radieschen waschen und putzen.

2. Schwarzwälder Schinken und Gouda quer halbieren. Jede Möhre mit Schinken, jede Stange Sellerie mit Gouda umwickeln. Die umwickelten Gemüsestifte auf einer Platte anrichten. Mit Kohlrabistäbchen und Radieschen garniert servieren.

angelegt am: 03.04.2005 Rezept-Nr: 1781

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke