

TAPAS – BIRNE IN IBERICOSCHINKEN

TAPAS – BIRNE IN IBERICOSCHINKEN

Ihr wisst, dass ich zum Tapas gerne Dinge in Schinken wickel. Mal abgesehen von der klassischen Melone in Parmaschinken und der abgewandelten Version Melone in Rinderschinken gab es da auch schon Kaki und Kürbis. Diesmal hat es die Birne erwischt und das hat super gepasst.



Zutaten für 10 Häppchen:

1 Birne (schön reif)

5 Scheiben Ibericoschinken (oder z.B. Parmaschinken)

Holzspießchen

Zubereitung:

Die Birne abwaschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Dann wird die Birne in 10 schmale Spalten geschnitten.

Die Schinkenscheiben halbieren und einmal der Länge nach falten. Jetzt wird jedes Stück Birne in einen Schinkenstreifen gewickelt.

Mit einem Holzspießchen fixieren und sofort oder kurze Zeit später servieren.

Fertig!

