

Bunte Käseblätter



Zutaten für ca. 25-30 Stück:

125 ml Sahne
25 g Mehl
25 g Speisestärke
Salz, Pfeffer
80 g Spinat
8-10 Scheiben westfälischer Schinken
20 g Parmesan

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Die Sahne cremig schlagen. Mehl und Speisestärke mischen und vorsichtig unter die Sahne heben. Die Sahne leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit einem Teigschaber dünne Plätzchen mit ca. 5 cm Durchmesser auf das Blech streichen.

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen, ggf. ganz kurz in etwas Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Den Schinken ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Teigkreise mit dem Spinat und dem Schinken belegen. Den Parmesan dünn hobeln und auf die Teigkreise legen.

Die Plätzchen auf der mittleren Schiene ca. 5-6 Minuten goldgelb backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Blech heben und lauwarm servieren.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde