

Gefüllte Pflaumen im Schinkenmantel



Zutaten:

20 gefrorene Pflaumen

20 Scheiben geräucherter Schinken

200 g Feta-Ziegenkäse oder 200 g Camembert-Käse

Zubereitung:

Die angetauten Pflaumen mit einem Stück Käse füllen (darf überstehen), mit Schinken umwickeln und auf ein Backgitter legen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Gitter mit den Pflaumen in den Backofen schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Fettpfanne darunter stellen.

Tipp:

Pflaumen als Vorspeise mit einem gemischten Salat anrichten.

Rezept: Stromberger Landfrauen