



APFEL-APÈRO-SCHEIBEN MIT ROHSCHINKEN

FÜR 4 PERSONEN

- 140 g Frischkäse (z. B. Knoblauch-Kräuter, Cantadou)
- 2 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 Äpfel
- 1 Zitrone
- 50 g Rohschinken in Tranchen
- 2 EL Pesto rosso
- 1 EL Kapern
- wenig Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

1. **Frischkäse:** Frischkäse mit dem Wasser glatt rühren, salzen.
2. **Apfelscheiben:** Mit dem Apfelschneider das Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 2 EL Saft dazupressen, mischen.
3. **Anrichten:** Apfelscheiben auf einer Platte anrichten, mit der Frischkäsemasse bestreichen, Rohschinken etwas zerzupfen, mit dem Pesto und den Kapern darauf verteilen, würzen.

Lässt sich vorbereiten: Apfel-Àpèro-Scheiben ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 219 kcal

15 F / 12 KH / 9 EW

ohne Gluten

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi