

Karotten mit Schinken und Basilikum



Zutaten für 10-12 Stück:

1 Bund sehr junge Karotten oder entsprechende Menge an Minikarotten (Babykarotten)

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g sehr fein geschnittener Parmaschinken, San Daniele oder auch Serranoschinken

10-12 Basilikumblätter

1 Zitrone für die Garnitur

1. Junge ganze Karotten gut abbürsten und waschen. Etwas Kraut daran lassen, wegen des Aussehens.

2. Junge Karotten 2-3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Minikarotten optional ebenfalls. Beide jeweils danach gut trocknen.

3. Die Karotten in 2 EL Olivenöl in einem genügend großen Topf einige Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Immer wieder bewegen im Topf, am Schluss leicht salzen und pfeffern.

4. Auf Küchenpapier entfetten, mit je einem

Basilikumblatt belegen und mit einer passend geschnittenen Schinkenscheibe umwickeln.

Hinweise:

Ersatzweise größere Karotten längs vierteln und in 5 cm lange Abschnitte teilen.

Babykarotten aus dem Convenience-Regal brauchen nicht unbedingt blanchiert werden.

Die Karotten schmecken am besten noch lauwarm.

Schlagworte:

mittel, Zubereitungszeit ca. 25 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Häppchen, Schinken, italienisch

Anregung: Ulla K.
Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2024