

Flamenquines



Zutaten für 6 Stück:

1-3 Scheiben gekochter Schinken
1-2 Scheiben Emmentaler
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 schwarze Oliven
1 Ei
Paniermehl
Frittieröl
6 Babykarotten (optional)

1. Aus den gekochten Schinkenscheiben 6 je ca. 3 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Den Emmentaler in gleich breite, aber etwa 1 cm kürzere Streifen schneiden. Die Schinkenstreifen damit belegen, leicht salzen und pfeffern, zwei Olivenstückchen auflegen, einrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

2. Die Röllchen in verschlagenem Ei wenden und dann in reichlich Paniermehl. Das Paniermehl gut andrücken.

3. Etwa 2-3 Minuten frittieren. Heiß servieren.

Variante mit Babykarotten:

1. Babykarotten dünn schälen und etwa 3-4 min in Salzwasser oder leichter Gemüsebrühe blanchieren.

2. Trocknen, zurechtschneiden und mit einwickeln.

Hinweise:

Im Original wählt man als Käse jungen Manchego.

Das Bild zeigt eine Variante mit Babykarotten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Vorspeisen, Tapas, Schinken, Käse, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023