



## MONTENAUER ZUCCHINI-SCHINKEN ROSEN



Zubereitungszeit: ca. 50 min



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN

- 1 Rolle Blätterteig
- 2-3 Zucchini
- 150 g Montenauer Schinken (alternativ gekochten Schinken verwenden)
- 150 g dünn geschnittener Käse (z.B. Gouda)

### ZUBEREITUNG

Blätterteig ausrollen. Diesen in ca. 2,5 cm breite Streifen zuschneiden. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Mit einem Hobel dünne Scheiben herunterschneiden. Wenn die Scheiben zu dick sind, brechen die Zucchini beim aufrollen. Schinken oder gekochten Schinken auf die Blätterteigstreifen legen. Eventuell Scheiben halbieren, falls sie zu groß sind. Die dünnen Scheiben Käse ebenfalls darauf legen. Die Streifen aufrollen und in die Mulden einer Muffinform stellen.

Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Zucchini-Schinken Rosen für 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Schmecken warm oder auch kalt!