

## Gefüllter Parma-Schinken mit Tomaten-Salsa

### Für 2 Personen

10 Scheiben Parma-Schinken	100 g Toastbrot	300 g Tomaten, klein
1 Limette, unbehandelt	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
50 g Pinienkerne	3 Bund Basilikum	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Zitronenmelisse	50 g Parmesan
50 g Butter	200 g Crème double	100 g Magerquark
5 EL Balsamico-Essig	5 EL Oreganoöl	1 EL Meersalz, grob
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Tomaten in Würfel schneiden. Blätter von einem Bund Basilikum abzupfen und klein schneiden. Anschließend zusammen mit dem Oreganoöl und Balsamico-Essig unter die Tomaten- und Zwiebelwürfeln mengen. Die Blätter von der Petersilie sowie von der Zitronenmelisse abzupfen und klein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Anschließend die Kräuter mit der Crème double und dem Magerquark vermengen und mit Salz, grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Die Schinkenscheiben mit der Masse füllen und einrollen. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin scharf anbraten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan reiben. Die Blätter des restlichen Basilikums abzupfen, klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen, dem Parmesan und 100 Millilitern Olivenöl klein mörsern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Toastbrot in Würfel schneiden und zusammen mit dem Knoblauch anrösten. Die Parma-Schinkenröllchen zusammen mit der Tomatensalsa und dem Pesto auf Tellern anrichten und mit den Croutons garnieren.

Mandy Hohmann am 09. Februar 2010