



Bohnen-Schinken-Röllchen

von Hans Martin Sauer, Darmstadt, den 3.9.2003

 2 bis 3 Basilikum-Blätter mit 7 bis 8 gekochten grünen Bohnen, einigen dünnen Streifen Gouda-Käse, etwas Knoblauchöl, eine Prise gemahlener Pfeffer in einer Scheibe Kochschinken einwickeln.

 Je 2 solche Röllchen auf ein Toastbrot legen und mit einer Scheibe Gouda bedecken

 15 Min. bei 200°C im vorgeheizten Backofen überbacken

 Sehr heiß servieren.

 Zutaten (pro Person ca. 4 Röllchen):

120 g grüne Bohnen, blanchiert

4 Scheiben Kochschinken

2 Scheiben Toastbrot

100 g Gouda oder Emmentaler (in Scheiben)

50 g Knoblauchöl (Olivenöl, das mit Knoblauchzehen versetzt ist)

15-20 Basilikum-Blätter

Pfeffer aus der Mühle