



CORNELIA POLETTO

KNUSPRIGE PARMESAN „SIGARETTES“ MIT SÜDTIROLER SCHINKENSPECK

Rezept für 40 Sticks

ZUTATEN

Für die „Sigarettes“:

100 g Parmesan, fein
gerieben
1 Paket Brick-Teig
200 g geklärte Butter

Zur Fertigstellung:

20 dünne Scheiben
Südtiroler Schinkenspeck

ZUBEREITUNG

Die Brickteigblätter vierten und mit der flüssigen, geklärten Butter einpinseln. Dünn mit dem Parmesan betreuen und zu Röllchen formen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Parmesan „Sigarettes“ bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Die Schinkenspeckscheiben mittig halbieren. Um jede Parmesan „Sigarette“ $\frac{1}{2}$ Scheibe Schinkenspeck wickeln und sofort servieren.