



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler **„Mini-Strammer Max“- Häppchen (12 Stck)**

ZUTATEN

120 g Katen- oder Schwarzwälder Schinken in Scheiben
4 Cornichons
1 EL Schnittlauchröllchen
3-4 Scheiben Vollkornbrot oder Pumpernickel
60 g Frischkäse
Etwas Butter zum Braten
12 Wachteleier
Salz

ZUBEREITUNG

Den Schinken und die Cornichons in feine Würfel schneiden und mit den Schnittlauchröllchen vermengen. Das Brot mit einem kleinen, runden Ausstecher (etwa 4 cm) ausstechen und gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen. Das Brot in einen passenden Ring setzen und die Schinkenwürfel gleichmäßig etwa 1,5 cm hoch darauf stempeln. Die Technik vom Burgerpattie stempeln benutzen. Kurz vor dem Servieren die Wachtelspegeleier vorsichtig in schmelzender Butter braten und mit dem Brotausstecher in Form gebracht auf die kleinen Schinkenhäppchen setzen.