



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Gebratener Handkäse im Parma-Schinken mit Vanilletomaten und Apfel

ZUTATEN

8 St. Handkäse
8 Scheiben Parmaschinken
4 Äpfel (Granny Smith)
100 ml Mineralwasser
1 Schale Kirschtomaten
2 Vanilleschoten
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Den Käse in den Schinken einwickeln und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2 Minuten anbraten.

Die Äpfel schälen und entkernen, dann in grobe Würfel schneiden und mit Zucker, bisschen Vanille und Mineralwasser weichkochen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Butter mit der ausgekratzten Vanilleschote erwärmen und dann die Tomaten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Anrichten:

Das Apfel- Püree in einem Ring auf dem Teller anrichten. Den Ring entfernen und dann den gebratenen Handkäse darauf anrichten. Die Vanilletomaten und die Butter schön darüber verteilen.