

## Rezept "Broccoli im Schinkenmantel"

### Zutaten für 12 Stück:

12 Broccoliröschen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Mandelblättchen

1 EL Balsamico bianco

1,5 EL Sonnenblumenöl

6 Tr. Rohschinken

### Zubereitung (ca. 20 Min.):

- Viel Wasser aufkochen, salzen und den Broccoli darin knackig garen.
- Herausnehmen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.
- Mandelblättchen in beschichteter Pfanne ohne Öl rösten, herausnehmen und auskühlen lassen.
- Balsamico und Öl mischen, salzen und pfeffern.
- Sauce über Broccoli giessen.
- Schinken längs halbieren und Broccoliröschen darauf verteilen. Mandeln darüber streuen und im Schinken einwickeln.