

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Pata Negra (oder Jamon Serrano) mit Gschwellti

#### Zutaten:

12 Stk.	Junge Kleine Kartoffeln, weich kochen (Haut nicht entfernen)
150 g	Frischkäse oder Käse nach Belieben
Einige Zweige	Thymian oder Basilikum, fein gehackt
6 Tranchen	Rohschinken (Pata Negra, Jamon Serrano oder Prosciutto di Parma)
Einige	Basilikumblätter
Wenig	Fleur de Sel

#### ZUBEREITUNG:

Junge Kartoffeln weich dämpfen und dann längs halbieren.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit den Kräutern mischen. Den Rohschinken mit Frischkäse bestreichen, locker aufrollen und mit der Schere in je 4 Röllchen schneiden.

Schinkenröllchen mit den Basilikumblätter und Zahnstocher auf die Kartoffeln stecken.

Pata Negra ist iberischer Schinken aus der Extremadura von dunkelhäutigen Schweinen, die in der Regel auch schwarze Klauen (patas negras) haben.