



## Peperoni Prosciutto Roulade (ca. 40 Stück)

1 Peperoni, rot | 1 Peperoni, gelb | 1 Peperoni, grün | 2 Frühlingszwiebeln | 1 EL Kapern | 1,5 EL Pinienkerne | 125 g Frischkäse | Oregano | Pfeffer | 12 Tranchen Rohschinken

- 1 Die Peperoni vierteln und rüsten; mit der Aussenseite nach oben unter dem Backofengrill rösten, bis die Haut schwarz wird. In einem Gefrierbeutel abkühlen lassen und danach die Haut abziehen.
- 2 Die Frühlingszwiebeln und die Kapern hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und alles zusammen unter den Frischkäse mischen. Mit Oregano und Pfeffer würzen.
- 3 Die Rohschinken-Tranchen auf die Grösse der Peperonistücke zuschneiden.
- 4 Wenig Frischkäsemischung auf dem Rohschinken verstreichen, ein Peperonistück drauflegen, nochmals ein wenig Käsemischung darüberstreichen. Von der kurzen Seite her fest aufrollen und eine Stunde kühlstellen.
- 5 Mit einem scharfen Messer in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit Zahnstochern fixieren.