

Gefüllte Schinkenzigarren

Für 4 hungrige Bären brauchst du:

8 Scheiben gekochten Schinken
4 große Scheiben Gouda (oder 8 kleine)
2 Gewürzgurken
2 Eier
Mehl, Semmelbrösel, Öl
Zahnstocher

Und so wird's gemacht:

Vierteile die beiden Gewürzgurken der Länge nach (du kannst auch Gurkensticks nehmen, die sind schon geteilt) und halbiere die großen Gouda-Scheiben.

Nun legst du auf jede Schinkenscheibe ein Käsestück und eine viertel Gurke. Rolle die Schinkenscheibe auf und befestige sie so mit einem Zahnstocher, dass sich die „Zigarre“ nicht mehr ausrollen kann.

Schlage die Eier auf, gib sie in einen tiefen Teller und verquirl sie mit einer Gabel. Das Mehl und die Semmelbrösel verteilst du auf je einen flachen Teller.

Wende die Röllchen zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln.

Jetzt erhitzt du etwas Öl in einer Pfanne und brätst die Schinkenzigarren, bis die Panade leicht gebräunt und knusprig ist.

Zu den Schinkenzigarren passen Kartoffeln oder Reis und ein bunter Salat.

Bäringen Hunger wünscht euch Sophie!