

KARTOFFEL-PROSCIUOTTO-TÜRMCHEN

Zutaten:

- Kartoffeln
- Brie
- in Öl eingelegte Tomaten
- Parmaschinken
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer & Paprika

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und würzen. Im Ofen bei 200° ca. 25 Minuten braten. Abkühlen lassen. Tomaten auf etwas Haushaltspapier abtropfen lassen. Käse in Scheiben schneiden, Parmaschinken auseinander zupfen.

Tomaten, Käse und Parmaschinken auf die Kartoffeln legen und mit einem Zahnstocher befestigen.

