

Zutaten:

1 Glas Pesto
16-20 Scheiben Parmaschinken
4 Seeteufelfilets (je200g)
Meersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Combigarer auf 225°C und 85% Feuchtigkeit vorheizen.

4 Bögen Pergamentpapier mit Olivenöl bestreichen, darauf etwa vier Scheiben Parmaschinken dicht nebeneinander oder leicht überlappend legen. Das Pesto gleichmäßig auf dem Schinken verteilen. Dann die Fischfilets an ein Ende legen, würzen und mit Hilfe des Pergamentpapiers aufrollen. Das Papier entfernen und die unwickelten Fischrollen vorsichtig auf ein gefettetes Backblech setzen und 10 Minuten garen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf