# Prosciutto-Sticks

Mit wenig Aufwand tolles Fingerfood zaubern: Das Rezept für Prosciutto-Sticks ist ideal, wenn Gäste kommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 10 Stk. | Grissini |
| 10 Blätter | Prosciutto (Crudo) |
| 1 Prise | Kräuter (je nach Geschmack) |

## Zubereitung

1. Die **Prosciutto-Sticks** schmecken toll, sehen super aus und sind in wenigen Minuten zubereitet. Hierfür den Prosciutto etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Den Schinken, je eine Scheibe, kurz vor dem Servieren um einen Grissini-Stick wickeln und mit Kräutern nach Geschmack verzieren.

## Tipp

Besonders hübsch sehen die Prosciutto-Sticks aus, wenn sie in einem mit Reis gefüllten Glas oder Becher serviert werden.