

Prosciutto-Grissini mit Käsesauce

Prosciutto-Grissini mit Käsesauce sind ein leckeres Fingerfood, das noch dazu schnell von der Hand geht. Das Rezept ist super für ein Buffet geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

30 g	Butter
1 EL	Mehl
200 ml	Milch
150 g	Käse
4 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Schinken
1 Packung	Grissini (gekaufte)

Zubereitung

1. Um Prosciutto-Grissini mit Käsesauce herzustellen zuerst den Käse in Würfel schneiden oder reiben, je nachdem welche Käsesorte man nimmt. Dann in einem kleinen Topf Butter auf mittlerer Hitze schmelzen, Mehl einrühren und vorsichtig und langsam mit der Milch eine Sauce aufrühren. Das schnelle Rühren ist besonders wichtig, damit keine Klumpen entstehen.
2. Nun den Käse zugeben und wiederum gut rühren, damit dieser schmelzen kann. Zum Schluss flüssigen Schlagobers dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf schwacher Hitze weiterköcheln lassen.
3. Den Prosciutto jetzt um die Grissini wickeln und die Stangen auf einer großen Platte anrichten. Die Käsesauce extra dazureichen, damit jeder einfach und bequem eindippen kann.

Tipp

Die leckeren und einfachen Prosciutto-Grissini mit Käsesauce ist auch eine leckere Nachspeise, denn Käse schließt ja bekanntlich den Magen. Je nachdem wie kräftig Sie die Sauce mögen, kann man auch verschiedene Käsesorten mischen. Dabei darauf achten, dass sich der Käse gut in Wärme auflöst. Auch mit Schmelzkäse gelingt die Sauce einfach super!