

Rainer Klutsch Schinkenhörnchen mit Waldorfsalat

Donnerstag, 22. Dezember 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche

Zutaten:

Für die Schinkenhörnchen:

| | |
|--------|---|
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 1 | Zwiebel |
| 1 EL | Butter |
| 150 g | gekochter Schinken |
| 300 g | Blätterteig (TK oder aus dem Kühlregal) |
| etwas | Mehl zum Ausrollen |
| 1 | Eigelb |
| 2 EL | Milch |

Für den Salat:

| | |
|-------|--------------------------------|
| 500 g | Sellerie |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 200 g | Äpfel, säuerlich (z.B. Elstar) |
| 70 g | Walnusskerne |
| 60 g | Sahne |
| 80 g | Mayonnaise |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

1. Für die Schinkenhörnchen Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun dünsten.
4. In der Zwischenzeit den Schinken in kleine Würfelchen schneiden.
5. Petersilie unter die Zwiebeln mischen, die Pfanne vom Herd ziehen und Schinkenwürfel untermischen.
6. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen. Anschließend den Teig in 8 spitz zulaufende Dreiecke schneiden.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Auf jedes Teigdreieck etwas von der Schinken-Zwiebelmischung geben.
Tipp: Nach Belieben kann noch etwas fein geriebener Bergkäse darauf gestreut werden.
9. Die Teigdreiecke von der breiten Seite zu Hörnchen aufrollen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
10. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Hörnchen dünn damit bepinseln.
11. Im vorgeheizten Ofen die Hörnchen ca. 20 Minuten goldgelb backen.



12. In der Zwischenzeit für den Salat Sellerie schälen, waschen. Zunächst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann daraus dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

13. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

14. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Zu den Selleriestreifen geben und mit Zitronensaft beträufeln.

15. 2/3 der Walnüsse klein hacken und zum Sellerie geben.

16. Die Sahne steif schlagen.

17. Sahne und Mayonnaise mit in die Schüssel geben und unter die Gemüsestreifen mischen. Den Waldorfsalat mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

18. Die restlichen Walnüsse grob zerbrechen und darüber streuen.

19. Schinkenhörnchen und Waldorfsalat anrichten.

Pro Portion: 750 kcal/ 3130 kJ

35 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 60 g Fett