

## Gebackene Möhren mit Parmaschinken

### Rezept-Info:

Personenzahl: 10 Stück  
Menü: Vorspeise  
Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

G:\office\KUNDEN\Hph

### Zutaten:

10 St.	dünne Möhren, geschält und längs halbiert	100 g	Frischkäse (z. B. Ricotta)
100 g	Parmesankäse, frisch gerieben	1	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz, schwarzer Pfeffer	10 Schb.	Parmaschinken, quer halbiert
20 St.	Basilikumblätter	2 El.	Himbeeressig
2 El.	Olivenöl		

### Zubereitung:

Dampfbackofen auf 100°C mit Feuchtestufe 100% vorheizen. Möhren im gelochten Einsatz auf der 2. Ebene von unten 10 Minuten dämpfen. Bei Gebrauch des gelochten Einsatzes im Tankgerät immer zum Schutz des Garraumbodens und der Verdampferschale den ungelochten Gareinsatz darunter einschieben. In der Zwischenzeit Frischkäse mit Parmesankäse und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die halbierten Schinkenscheiben damit bestreichen und mit einem Basilikumblatt belegen. Möhren aus dem Dampfbackofen nehmen. Die Temperatur auf 180°C erhöhen und die Feuchtestufe auf 60% reduzieren. Essig und Öl verquirlen und über die Möhren geben. Je eine halbe Scheibe Parmaschinken um die einzelnen Möhren wickeln. Die Möhren im geschlossenen Einsatz verteilen und weitere 6 – 9 Minuten im vorgeheizten Dampfbackofen auf der 2. Ebene von unten garen. Auf einer Platte anrichten und servieren – sie schmecken warm und kalt.