

Kartoffel - Shooter mit Schinken - Grissini

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Fingerfood oder kleine Vorspeise

Zutaten

- 250 g gekochte Pellkartoffeln, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen, in Würfeln
- 1 Speck - oder Schinkenschwarte
- 50 ml flüssige Sahne
- 4 Grissini
- ½ l Fleisch oder Geflügelbrühe
- 1 Spritzer Zitrone
- 4 - 6 Grissini aus dem Supermarkt
- Parmaschinken für die Grissini
- Etwas frischer, gehackter Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und den Frühlingslauch in Butter farblos anschwitzen, Die Speck - oder Schinkenschwarte dazu geben, kurz mit schwitzen, dann folgen die Kartoffelwürfel.

Schritt2

Die Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt3

10 - 15 min. leise köcheln lassen, die Schwarte wieder entfernen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt4

Wieder aufs Feuer, die Sahne dazu geben, kurz aufstoßen lassen, mit etwas Zitrone nach schmecken.

Schritt5

In kleinen Gläsern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen, darüber jeweils 1 Grissini - Stange, mit Parmaschinken umwickelt legen, sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-shooter-mit-schinken-grissini/>