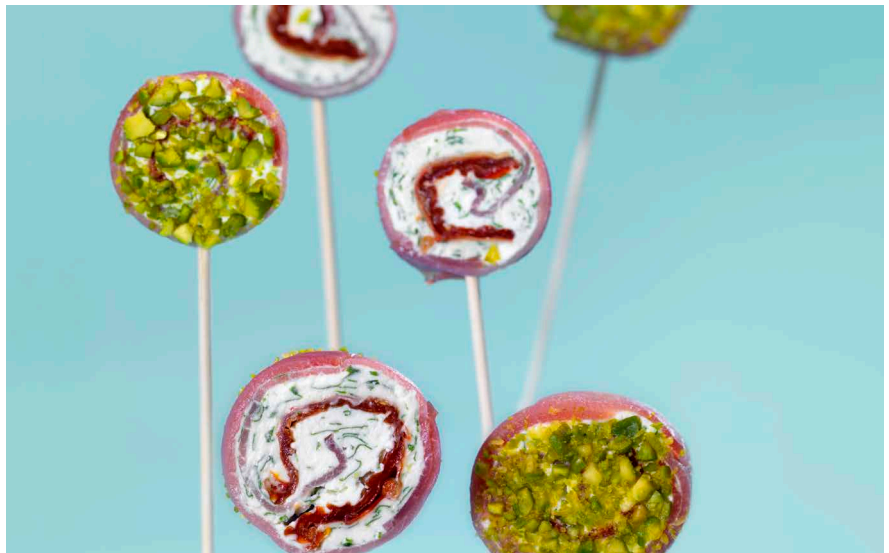


Aquasale



## Basilikum-Frischkäse-Lollis

### Sie brauchen:

100 g Lachsschinken, dünn geschnitten

100 g getrocknete Tomaten (in Olivenöl)

100 g Frischkäse Doppelrahmstufe

10 Blätter Basilikum

50 g Pistazienkerne, fein gehackt

10 St. Holzspieße

Frischhaltefolie

1 Prise Pfeffer

1 TL Aquasale Fleur de Sel

🕒 Kühlzeit: 1-2 Std. tiefkühlen  
Zubereitungszeit: 30 Min.

●●○ Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zubereitung:

Frischhaltefolie (ca. 30x40 cm) auf einer Arbeitsfläche auslegen. Die Lachsschinkenscheiben leicht überlappend (wie Dachziegel) auf die Folie legen. Die getrockneten Tomaten so gut es geht vom Öl befreien (waschen und trocken tupfen) und auf die Hälfte der Längsseite der Schinkenfläche so auflegen, dass die glatte Tomatenschalenseite nach oben zeigt. Die Tomatenhälften gut festdrücken - es sollten möglichst wenig Hohlräume entstehen.

Den Frischkäse mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken, die frischen Basilikumblätter fein schneiden und alles vermischen.

Die Frischkäsemasse mit einem Messer über den Tomaten und dem Lachsschinken verteilen und eine feste Rolle wickeln. Die Enden der Folie wie ein Bonbon zudrehen und die Rolle für ca. 1-2 Std. in das Tiefkühlfach legen. Dann mit einem scharfen Messer die Rolle mit der Folie in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und danach die Folie sorgfältig entfernen.

Die Scheiben vorsichtig aufspießen und mit der Schnittfläche in die fein gehackten Pistazien drücken.

