Kroketten mit Serranoschinken
croquetas de jamon

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

120 g Ricotta
120 g Serrano-Schinken
4 Zweig(e) Petersilie
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Ei(er)
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
25 g Semmelbrösel
100 ml Öl zum Anbraten

Vorbereitung

Den Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen mit dem Ei in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Masse mit Pfeffer und Muskat abschmecken und längliche Kroketten daraus formen.

Zubereitung

Reichlich Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kroketten in den Semmelbröseln wälzen, sodass sie rundherum damit bedeckt sind, dann in dem heißen Öl von allen Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

© 2024 coquina.de