



Westfälische Katenschinken Creme auf geröstetem Vollkornbrot

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Zünftig, kernig, „schmackig“

Zutaten

- Für ca. 25 Stück:
- 50 g westfälischer Katenschinken, ganz fein gewürfelt
- 250 g Pumpernickel in 5 cm großen Canapées ausgestochen
- (Geht auch mit dunklem Vollkorn Brot)
- 300 g Frischkäse mit Pfeffer (Gervais oder Philadelphia)
- 100 g magerer Quark
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 100 g alter Gouda, gerieben
- 100 g alter Gouda in Röllchen gehobelt
- 2 - 3 El Butter
- Etwas Gemüsebrühe

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das ausgestochenen Brot in einer Stielpfanne von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, den Schinken dazu geben und mit etwas Gemüsebrühe ca. 5 - 6 min dünsten, abkühlen lassen.

Schritt3

Den Ansatz dann mit dem Frischkäse, dem geriebenen Gouda und dem Quark vermischen, Schnittlauch dazu geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Schritt4

In eine Spritzbeutel mit Sterntülle geben. 20 - 30 min. kalt legen, dann das Brot "ausspritzen".

Schritt5

Mit einem Sparschäler von dem Gouda schöne, gleichmäßig dünne 2 - 3 cm breite Streifen abschälen und zu Röllchen formen. Als Garnitur auf die Katenschinken Creme setzen, ev. mit etwas Rosenpaprika bestreuen.

Tags: bodenständig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-katenschinken-creme-auf-geroestetem-vollkornbrot/>