



WASA MJÖLK

mit Maronencreme, Parmaschinken, Apfel und Haselnüssen

Zutaten für 4 Scheiben

4 Scheiben Wasa Mjök
120 g Maronen vorgegart und
vakuumiert
80 g Frischkäse
1 EL Natives Olivenöl Extra
1 Apfel z.B. Granny Smith

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

1 - 2 EL gehobelte Haselnüsse
8 Scheiben Parmaschinken
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

1. Die Maronen in einem Blitzhacker ganz fein hacken und mit dem Frischkäse in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl untermengen.
2. Den Apfel halbieren, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Gehobelte Nüsse kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Die Maronencreme auf den Knäckebrötscheiben verstreichen und mit je 2 Scheiben Parmaschinken belegen. Ca. 3-4 Apfelscheiben gefächert auf dem Schinken platzieren. Mit den gerösteten Nüssen bestreuen und servieren.

