



Karamellisierte Karotten mit Prosciutto crudo San Pietro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g Prosciutto Crudo San Pietro
- 600g farbige Karotten
- 8EL Olivenöl
- 8EL Ahornsirup
- n.b. Salz & Pfeffer
- 2 Bund glatter Peterli

Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Karotten waschen und schälen. Der Länge nach vierteln.
3. Mit dem Ahornsirup und dem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Alles mit den Händen vermischen. Den Rohschinken San Pietro um die Karotten wickeln (1 Stück Schinken pro Karotte).
4. Auf ein mit Backblechpapier belegtes Blech geben und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
5. Peterli waschen und fein hacken und vor dem Servieren über die Karotten streuen.