



## Mini-Cheesecakes mit Schinken und Peterli (ohne Backen)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Kühl stellen: ca. 4 Std.  
Für 1 Backblech «Mini-Cheesecake» | Ergibt 6 Stück

100 g **Grissini**, fein zerstoßen  
50 g **Butter**, flüssig, abgekühlt  
2 EL **Olivenöl**  
½ TL **Paprika**  
2 **Prisen Salz**

---

100 g **Feta**, fein zerdrückt  
125 g **Ricotta**  
125 g **Frischkäse** (z. B. Philadelphia)  
1 **Bio-Zitrone**, ½ abgeriebene Schale  
½ EL **Olivenöl**  
1 ½ EL **grobkörniger Senf**  
130 g **Schinken in Tranchen**  
(z. B. Prosciutto Rustico),  
fein geschnitten  
2 EL **Petersilie**, fein geschnitten  
**Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

### Garnitur

wenig **Kresse und Dill**  
einige **kleine schwarze Oliven**  
1 **Bio-Zitrone**, wenig dünn abge-  
schälte Schale, in feinen Streifen

1. Grissini, Butter und Öl mischen, würzen, in die Vertiefungen des Blechs verteilen, gut andrücken.
2. Feta und alle Zutaten bis und mit Senf verrühren, Schinken und Petersilie darunter mischen, würzen. Masse auf den Grissini verteilen, gut andrücken, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.
3. Vor dem Servieren mit Kresse, Oliven und Zitronenschale garnieren.

### Tipps

- Als Vorspeise mit Blattsalat servieren.
- Statt Schinken und Petersilie Rauchlachs und Dill verwenden, grobkörnigen Senf durch milden Senf ersetzen.