

## Rosmarin – Pfirsiche mit Rohschinken

Backofen auf 180°C vorheizen

4		Pfirsiche	halbieren, in Schnitze schneiden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
1	EL	Olivenöl	die Pfirsiche damit bepinseln
1	Zweig	Rosmarin	Nadeln abzupfen und über die Fruchtschnitze verteilen

**Backen:** ca. 15 Min.

		Salz Pfeffer	die Früchte würzen
80	g	Rohschinken	in mundgerechte Stücke zupfen und darüber verteilen. Warm oder kalt servieren

**Tipp:** Die Pfirsichschnitze mit den Rohschinken umwickeln und mit einem Zahnstocher servieren