



# ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSFRISCHKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1** Zucchini

**125 g** Schaffrischkäse

**10 ml** Balsamico Essig, weiss

Salz und Pfeffer

**1 TL** Thymian, fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, beidseitig kurz anbraten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Masse kurz kühlen.
3. Zuchhinscheiben auf Frischhaltefolie legen, QimiQ Masse aufdressieren und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Folie entfernen, Zucchinirollchen portionieren und anrichten.