



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. Zucchinischeiben auf Frischhaltefolie legen, QimiQ Masse aufdressieren und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Folie entfernen, Zucchiniröllchen portionieren und anrichten.