



GRUYÈRE-ROULADE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

700 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Saurer Halbrahm

150 g Gruyere Käse , fein gerieben

1 rote Peperoni, klein gewürfelt

geräucherter Schinken, klein gewürfelt (optional)

0.5 Bund Peterli, gehackt

Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

1 Wirsingkopf [ca. 600 g]

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Käse beimengen. Restliche Zutaten untermischen.
2. Zehn gleichmässig grosse Wirsingblätter in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Strunk herausschneiden, Blätter leicht plattieren.
3. Ein Wirsingblatt auf Frischhaltefolie legen, mit der QimiQ-Masse bestreichen und einrollen. Den Vorgang mit den restlichen Wirsingblättern wiederholen.
4. 2-3 Std. kühl stellen. Sorgfältig aufschneiden und anrichten.