



# KABISROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 grosse** Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g**

**0.5** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 TL** Olivenöl

**250 g** Weisskabis, fein geschnitten

**400 g** Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben

**100 g** Äpfel, gerieben

**3 EL** Kartoffelstockflocken

**200 g** Schinken, gewürfelt

Kümmel

Majoran

Salz und Pfeffer

**1 EL** Peterli, fein gehackt

**250 ml** Gemüsebouillon

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kabisblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Kabis dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Bouillon aufgiessen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit gedünstetem Kabis, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelstockpulver, Schinken, Gewürzen und Peterli vermischen.
4. Die Masse auf den Kabisblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit klarer Bouillon übergiessen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.