



# SCHINKENROULADE AUF SALZGEBÄCK



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Magerquark

**0.5 TL** Meerrettich, fein gerieben

**1 TL** Peterli, fein gehackt

Senf

Salz und Pfeffer

**3** Schinkenscheibe(n) à 25 g

**12** Kräcker, (Salzgebäck)

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Topfen, Meerrettich und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Creme gleichmäßig auf die Schinkenscheiben streichen, einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Die Schinkenrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf Kräcker anrichten.