

## 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





1 5

leich

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

<b>125</b> 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  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und auf Kräcker anrichten.