



SCHWEINERÖLLCHEN GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Schweineschnitzel à 120 g

2 Pkg. Pizzateig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

160 g Feta

60 g Paniermehl

2 Eiweiss

20 g Bärlauch, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: den Fetakäse mit einer Gabel fein zerdrücken. QimiQ Saucenbasis und restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Die Schweineschnitzel würzen und dünn geklopft auslegen. Die Füllung dünn darauf verteilen und einrollen.
3. Das ganze in Pizzateig einwickeln und bei 200°C (Umluft) ca. 12 Minuten backen.
4. Aufschneiden und servieren.