



# GEMÜSEROULADE



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE ROULADE

**50 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**40 ml** Olivenöl

Salz

**4** Eigelb

**80 g** Weissmehl, glatt

**240 g** Mehliges Kartoffel(n), gekocht

### FÜR DIE FÜLLUNG

**150 g** Mehliges Kartoffel(n), gekocht

**40 g** Butter

**100 g** Gemüse Mischung, gegart, gewürfelt

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heissluft vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren so dass eine homogene Masse entsteht. Salzen und Eigelb nach und nach einarbeiten. Mehl und passierte Kartoffeln abwechselnd einrühren.
3. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Convotherm 5-6 Minuten backen (ohne Farbe).
4. Für die Füllung passierte Kartoffeln mit Butter und Gemüse vermischen und mit Salz gut abschmecken.
5. Die Masse auf das Kartoffelbiskuit streichen und einrollen. Roulade in Frischhaltefolie wickeln und rasten lassen.