



GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN MIT SPROSSENSALAT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

16 Schinkenscheibe(n) à 25 g

FÜR DEN SALAT

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Saurer Halbrahm

100 ml Orangensaft

40 g Currypulver

20 ml Sojasauce

Cayennepfeffer

Süsstoff

Zitronensaft

300 g Sojasprossen

150 g Apfel, fein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Salat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Saurer Halbrahm, Orangensaft, Currypulver, Sojasauce, Cayennepfeffer, Süsstoff und Zitronensaft dazumischen.
3. Sojasprossen und Apfel unterheben und im Kühlschrank 1-2 Stunden durchziehen lassen.
4. Auf jedes Schinkenblatt einen Esslöffel Salat geben und einrollen. Die Schinkenröllchen mit dem restlichen Salat garniert servieren.