



KABISROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 grosse Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Olivenöl

250 g Weisskabis, fein geschnitten

400 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben

100 g Äpfel, gerieben

3 EL Kartoffelstockflocken

200 g Schinken, gewürfelt

Kümmel

Majoran

Salz und Pfeffer

1 EL Peterli, fein gehackt

250 ml Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kabisblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Kabis dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Bouillon aufgiessen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Gedünsteten Kabis, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelstockpulver, Schinken, Gewürze und Peterli dazumischen.
4. Die Masse auf den Kabisblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit klarer Bouillon übergiessen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.