



ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSFRISCHKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Courgette(s)

125 g Schaffrischkäse

10 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

1 TL Thymian, finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, beidseitig kurz anbraten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Masse kurz kühlen.
3. Zucchinischeiben auf Frischhaltefolie legen, QimiQ Masse aufdressieren und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Folie entfernen, Zucchiniröllchen portionieren und anrichten.