



KARTOFFELROLLE IM SCHINKENMANTEL



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 kleine Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

250 g Kartoffeln, geschält, gegart,

100 g Jambon, finement hachées

3 TL Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

Moutarde

1 cs Demi-crème acidulée

FÜR DEN SCHINKENMANTEL

6 Schinkenscheibe(n) à 25 g

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter goldgelb anrösten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebel und restliche Zutaten dazugeben, abschmecken und gut vermischen.
3. Schinkenscheiben auf eine Klarsichtfolie legen.
4. Kartoffelmasse auf die Schinkenscheiben streichen. Mit der Klarsichtfolie einrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.