



GRUYÈRE-ROULADE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

700 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Demi-crème acidulée

150 g Gruyere Käse 45 % Fett i. T, finement râpé

1 Poivron rouge, coupé en petits dés

geräucherter Schinken, coupé en petits dés (optional)

0.5 bouquet(s) Persil, haché

Jus d'un citron

Sel

Poivre de Cayenne

1 Wirsingkopf [ca. 600 g]_Chou frisé [env. 600 g]

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Käse beimengen. Restliche Zutaten untermischen.
2. Zehn gleichmäßig große Wirsingblätter in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Strunk herausschneiden, Blätter leicht plattieren.
3. Ein Wirsingblatt auf Frischhaltefolie legen, mit der QimiQ-Masse bestreichen und einrollen. Den Vorgang mit den restlichen Wirsingblättern wiederholen.
4. 2-3 Std. kühl stellen. Sorgfältig aufschneiden und anrichten.