



SCHWEINERÖLLCHEN GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Schweineschnitzel à 120 g

1 paquet Pizzateig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

80 g Feta

30 g Miettes de pain blanc

1 Blanc(s) d'œuf

10 g Bärlauch, finement hachées

Sel

Poivre noir, moulues

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Den Fetakäse mit einer Gabel fein zerdrücken. QimiQ Sahne-Basis und restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Schweineschnitzel würzen und dünn geklopft auslegen. Die Füllung dünn darauf verteilen und einrollen.
3. Das ganze in Pizzateig einwickeln und bei 200 °C (Umluft) ca. 12 Minuten backen.
4. Aufschneiden und servieren.