



# SCHINKENRÖLLCHEN MIT GURKENFÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**16** Schinkenscheibe(n) à 25 g

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Séré maigre

**100 g** Concombre, épépinée

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Schinkenscheiben auf Klarsichtfolie legen, Füllung darauf verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Folie entfernen und anrichten.