



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.