



FÜLLUNG FÜR BRATLWRAPS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SENFSAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Magertopfen / Quark
Kümmel, gemahlen

80 g Estragon-Senf
Knoblauch, gepresst
Salz und Pfeffer

ZUM BELEGEN

250 g kalter Schweinebraten, in Scheiben geschnitten

90 g Weißkraut, in Streifen geschnitten

40 g Kren, grob gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Schweinebraten, Weißkraut und Kren belegen, einrollen und kalt servieren.