



# KARTOFFELROLLE IM SCHINKENMANTEL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1 kleine** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 EL** Butter

**250 g** Kartoffeln, geschält, gegart, passiert

**100 g** Schinken, fein gehackt

**3 TL** Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Senf

**1 EL** Sauerrahm 15 % Fett

## FÜR DEN SCHINKENMANTEL

**6** Schinkenscheibe(n) à 25 g

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter goldgelb anrösten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebel und restliche Zutaten dazugeben, abschmecken und gut vermischen.
3. Schinkenscheiben auf eine Klarsichtfolie legen.
4. Kartoffelmasse auf die Schinkenscheiben streichen. Mit der Klarsichtfolie einrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.