



GRUYÈRE-ROULADE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

700 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Sauerrahm 15 % Fett

150 g Gruyere Käse 45 % Fett i. T, fein gerieben

1 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
geräucherter Schinken, klein gewürfelt (optional)

0.5 Bund Petersilie, gehackt

Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

1 Wirsingkopf [ca. 600 g]

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Käse beimengen. Restliche Zutaten untermischen.
2. Zehn gleichmäßig große Wirsingblätter in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Strunk herausschneiden, Blätter leicht plattieren.
3. Ein Wirsingblatt auf Frischhaltefolie legen, mit der QimiQ-Masse bestreichen und einrollen. Den Vorgang mit den restlichen Wirsingblättern wiederholen.
4. 2-3 Std. kühl stellen. Sorgfältig aufschneiden und anrichten.