



# 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.