



# KRAUTROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 große** Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**0.5** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 TL** Olivenöl

**250 g** Weißkraut, fein geschnitten

**400 g** Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben

**100 g** Äpfel, gerieben

**3 EL** Kartoffelpüreeflocken

**200 g** Schinken, gewürfelt

Kümmel

Majoran

Salz und Pfeffer

**1 EL** Petersilie, fein gehackt

**250 ml** Gemüsebrühe

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Krautblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Öl glasig dünsten. Kraut dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit gedünstetem Kraut, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelpüreeflocken, Schinken, Gewürzen und Petersilie vermischen.
4. Die Masse auf den Krautblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit Gemüsebrühe übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.