



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 gedünstem 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.