



# SCHWEINERÖLLCHEN GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Schweineschnitzel à 120 g

1 Pkg. Pizzateig

## FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Feta

30 g Weißbrotbrösel

1 Eiweiß

10 g Bärlauch, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Den Fetakäse mit einer Gabel fein zerdrücken. QimiQ Sahne-Basis und restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Schweineschnitzel würzen und dünn geklopft auslegen. Die Füllung dünn darauf verteilen und einrollen.
3. Das ganze in Pizzateig einwickeln und bei 200 °C (Umluft) ca. 12 Minuten backen.
4. Aufschneiden und servieren.