



# SCHWEINERÖLLCHEN GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Schweineschnitzel à 120 g

**2 Pkg.** Pizzateig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**160 g** Feta

**60 g** Weißbrotbrösel

**2** Eiweiß

**20 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.