



# PIKANTE ROULADE MIT BERGKÄSECREMEFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BODEN

4 Eiweiß

4 Eigelb

80 g Mehl

Salz und Pfeffer

1 Bund Petersilie, fein gehackt

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

170 g Bergkäse, gerieben

180 g Naturjoghurt

30 g Rosinen

60 g Walnüsse, gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Salz steif schlagen. Mehl und Eigelb abwechselnd unterheben und gehackte Petersilie untermischen.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: QimiQ Classic, Bergkäse, Joghurt und Gewürze in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Rosinen und Walnüsse dazumischen.
5. Die Füllung auf den Boden verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.