



GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN MIT SPROSSENSALAT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Schinkenscheibe(n) à 25 g

FÜR DEN SALAT

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Magerjoghurt

50 ml Orangensaft

1 EL Currypulver

1 EL Sojasauce

Cayennepfeffer

Zitronensaft, von 1/2 Zitrone

250 g Sojasprossen

100 g Apfel, fein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Salat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjoghurt, Orangensaft, Currypulver, Sojasauce, Cayennepfeffer und Zitronensaft dazumischen.
3. Sojasprossen und Apfel unterheben und im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen.
4. Auf jedes Schinkenblatt einen Esslöffel Salat geben und einrollen. Die Schinkenröllchen mit dem restlichen Salat garniert servieren.