



# 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.