



GEMÜSEROULADE (CONVOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE ROULADE

50 g QimiQ Classic, ungekühlt

40 ml Olivenöl

Salz

4 Eigelb

80 g Mehl, glatt

240 g mehliges Kartoffel(n), gekocht

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g mehliges Kartoffel(n), gekocht

40 g Butter

100 g Gemüse Mischung, gegart, gewürfelt

Salz

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren so dass eine homogene Masse entsteht. Salzen und Eidotter nach und nach einarbeiten. Mehl und passierte Kartoffeln abwechselnd einrühren.
3. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Convotherm 5-6 Minuten backen (ohne Farbe).
4. Für die Füllung passierte Kartoffeln mit Butter und Gemüse vermischen und mit Salz gut abschmecken.
5. Die Masse auf das Kartoffelbiskuit streichen und einrollen. Roulade in Frischhaltefolie wickeln und rasten lassen.