



# GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN MIT SPROSSENSALAT



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**16** Schinkenscheibe(n) à 25 g

## FÜR DEN SALAT

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**300 g** Sauerrahm 15 % Fett

**100 ml** Orangensaft

**40 g** Currypulver

**20 ml** Sojasauce

Cayennepfeffer

Süßstoff

Zitronensaft

**300 g** Sojasprossen

**150 g** Apfel, fein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

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