



KRAUTROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 große Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Olivenöl

250 g Weißkraut, fein geschnitten

400 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben

100 g Äpfel, gerieben

3 EL Kartoffelpüreeflocken

200 g Schinken, gewürfelt

Kümmel

Majoran

Salz und Pfeffer

1 EL Petersilie, fein gehackt

250 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Krautblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Öl glasig dünsten. Kraut dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gedünstetes Kraut, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelpüreeflocken, Schinken, Gewürze und Petersilie dazumischen.
4. Die Masse auf den Krautblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit Gemüsebrühe übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.