



SCHINKENRÖLLCHEN MIT GURKENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

16 Schinkenscheibe(n) à 25 g

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Magertopfen / Quark

100 g Gurke, entkernt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Schinkenscheiben auf Klarsichtfolie legen, Füllung darauf verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Folie entfernen und anrichten.