



FÜLLUNG FÜR BRATLWRAPS



QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE SENFSAUCE

125 g QimiQ Classic,

125 g Ricotta magra

Cumino

80 g Senape

Aglio,

Sale i pepe

ZUM BELEGEN

250 g Arrosto di maiale freddo,

90 g Cavolo bianco,

40 g Rafano, grob gerieben

PREPARAZIONE

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Schweinebraten, Weißkraut und Kren belegen, einrollen und kalt servieren.