



ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSFRISCHKÄSE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

1 Zucchini

125 g Ricotta pecorina

10 Aceto Balsamico,

Sale i pepe

1 Timo,

1 Dente d'aglio,

PREPARAZIONE

1. Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, beidseitig kurz anbraten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Masse kurz kühlen.
3. Zuchinscheiben auf Frischhaltefolie legen, QimiQ Masse aufdressieren und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Folie entfernen, Zucchinirollchen portionieren und anrichten.