



KARTOFFELROLLE IM SCHINKENMANTEL



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

- 250 g** QimiQ Classic,
- 1** Cipolla (Cipolle),
- 1** Burro
- 250 g** Patate, pelate e cotte,
- 100 g** Prosciutto,
- 3** Misto di erbe,
- Sale i pepe
- Noce moscata
- Senape
- 1** Panna acida, 15 % di grassi

FÜR DEN SCHINKENMANTEL

- 6** Fetta (Fette) di prosciutto di 25 g

PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter goldgelb anrösten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebel und restliche Zutaten dazugeben, abschmecken und gut vermischen.
3. Schinkenscheiben auf eine Klarsichtfolie legen.
4. Kartoffelmasse auf die Schinkenscheiben streichen. Mit der Klarsichtfolie einrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.