



GRUYÈRE-ROULADE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

700 g QimiQ Classic,

300 g Panna acida, 15 % di grassi

150 g Groviera,

1 ,

Prosciutto affumicato, (optional)

0.5 Prezzemolo,

Succo di limone

Sale

Pepe di Caienna

1 Verza [c 600 g]

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Käse beimengen. Restliche Zutaten untermischen.
2. Zehn gleichmäßig große Wirsingblätter in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Strunk herauschneiden, Blätter leicht plattieren.
3. Ein Wirsingblatt auf Frischhaltefolie legen, mit der QimiQ-Masse bestreichen und einrollen. Den Vorgang mit den restlichen Wirsingblättern wiederholen.
4. 2-3 Std. kühl stellen. Sorgfältig aufschneiden und anrichten.