



KRAUTROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

4 große Foglie di cavolo bianco [di 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sauce Base

0.5 Cipolla (Cipolle),

1 Olio d'oliva

250 g Cavolo bianco,

400 g Patate, cotte con la buccia,

100 g Mele,

3 Purè di patate, fiocchi

200 g Prosciutto,

Cumino

Maggiorana

Sale i pepe

1 Prezzemolo,

250 Brodo di verdura

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Krautblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Öl glasig dünsten. Kraut dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit gedünstetem Kraut, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelpüreeflocken, Schinken, Gewürzen und Petersilie vermischen.
4. Die Masse auf den Krautblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit Gemüsebrühe übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.