



SCHINKENROULADE AUF SALZGEBÄCK



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

125 g Ricotta magra

0.5 Rafano,

1 Prezzemolo,

Senape

Sale i pepe

3 Fetta (Fette) di prosciutto di 25 g

12 Crackers

PREPARAZIONE

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Topfen, Kren und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Creme gleichmäßig auf die Schinkenscheiben streichen, einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Die Schinkenrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf Cracker anrichten.