



SELLERIE-RAHM-SUPPE MIT BUCHWEIZENROULADE



QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Hautbildung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE SUPPE

200 g QimiQ Classic,
1 Cipolla (Cipolle),
150 g Patate,
450 g Sedano,
80 g Burro
60 Vino bianco
40 Noilly Prat
700 Fondo di manzo

FÜR DIE ROULADENFÜLLUNG

80 g QimiQ Classic,
200 g Ricotta, 20 % di grassi
4 Tuorlo d'uovo
1 Prezzemolo,
1 Erba cipollina,
Noce moscata
Sale
Pepe
Cumino,

FÜR DIE BUCHWEIZENROULADE

200 g Farina di grano saraceno
400 Latte
2 Uovo (Uova)
Sale
Pepe
Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Suppe: Zwiebel mit Kartoffeln und Sellerie in Butter anrösten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen und weich dünsten. Mit kaltem QimiQ verfeinern.
3. Für die Rouladenfüllung: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Topfen, Eidotter, Petersilie, Schnittlauch und Gewürze dazumischen.
4. Für die Buchweizenroulade: Alle Zutaten vermischen und Palatschinken backen. Mit der Topfenmasse füllen, zusammenrollen, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
5. Die Suppe vor dem Anrichten mit dem Stabmixer aufschäumen und mit der in Scheiben geschnittenen Buchweizenroulade servieren.