



# SCHINKENRÖLLCHEN MIT GURKENFÜLLUNG



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

16 Fetta (Fette) di prosciutto di 25 g

## FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic,

250 g Ricotta magra

100 g Cetriolo,

1 Dente d'aglio,

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Schinkenscheiben auf Klarsichtfolie legen, Füllung darauf verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Folie entfernen und anrichten.