



# LIMETTENDIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Naturjogurt

**4 EL** Olivenöl

**1 EL** Limettensaft

Limettenschale, fein gerieben

Salz

Pfeffer

Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt, Olivenöl, Limettensaft, Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und gut vermischen.
2. Joghurt, Olivenöl, Limettensaft, Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und gut vermischen.