



GURKENCARPACCIO MIT KRÄUTERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

0.5 Gurke, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Saurer Halbrahm

20 ml Zitronensaft

Dill, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Sauce über die Gurkenscheiben verteilen.