



FISCHKNUSPERLI MIT MELONENSALAT UND LIMETTEN-JOGURT-DIP

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE FISCHKNUSPERLI

- 400 g** Fischfilet, in feine Streifen geschnitten
- Salz
- 100 g** Weismehl
- 2** Ei(er)
- 150 g** Tortilla(s), im Mixer zerkleinert
- Sonnenblumenöl

FÜR DEN DIP

- 150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 100 g** Naturjogurt
- 35 ml** Pflanzenöl
- 1 EL** Limettensaft
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Zucker
- Limettenschale, fein gerieben

FÜR DEN MELONENSALAT

- 600 g** Zuckermelone , klein gewürfelt
- 1 EL** Honig

ZUBEREITUNG

1. Für die Fischknusperli Fischfiletstreifen salzen und mit Mehl, Eier und Tortillachipsbrösel panieren.
2. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.
3. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Melonenwürfel mit Honig marinieren und mit den Fischknusperli und dem Limetten-Jogurt-Dip anrichten.