



# 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.