



# AVOCADO PANNA COTTA MIT FLUSSKREBSEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>300 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>200 g</b>	Avocado(s), sehr reif
<b>50 ml</b>	Limettensaft
<b>50 g</b>	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
<b>200 g</b>	Flusskrebsschwänze, gewürfelt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Avocado und Limettensaft fein pürieren.
2. Frühlingszwiebel und Flusskrebsschwänze dazumischen, abfüllen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).