



CHAMPIGNON-ZUCCHETTI-COCKTAIL

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g Champignons, blättrig geschnitten

250 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

Olivenöl, zum Anbraten

2 EL QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 EL Olivenöl

10 ml Zitronensaft

Meersalz

Pfeffer

1 kleine Tomate(n), enthäutet

40 g Kresse

1 EL Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Champignons und Zucchini getrennt in Olivenöl anschwitzen und gut abtropfen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Gemüse vermischen. Olivenöl beimengen. Die Masse mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen.
3. In Cocktailgläser füllen und mit Tomatenwürfeln, Kresse und Peterli garnieren.