



# MINZE-ZITRONEN-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1 EL** Olivenöl

**250 g** Naturjogurt

**2** Zitrone(n)

**3** Schalotte(n), fein gehackt

**1 Bund** Minze, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Olivenöl und Jogurt dazumischen.
2. Zitronen schälen und das weiße Häutchen entfernen. Mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch herausschneiden.
3. Zitronenfilets, Schalotten und Minze zur QimiQ Mischung geben und würzen.
4. Mit einem Stabmixer pürieren.