AVOCADOSALAT MIT CREVETTEN IM THERMOMIX

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

leicht

Tipps

Mit Dill verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Avocado(s), entkernt
2 TL	Zitronensaft
4 EL	Ketchup
4 EL	Mayonnaise 80 % Fett
	Salz und Pfeffer
	Dill
200 g	Crevetten, essfertig

ZUBEREITUNG

1. Avocado würfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. QimiQ, Ketchup, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Dill in den Mixtopf geben mit dem Rühraufsatz 1 Min./ Stufe 3 glatt rühren.
3. Mit Avocado und Crevetten vermengen und mit frischen Kräutern garniert servieren.