



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.