



# TZATZIKI



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



## ZUTATEN FÜR 815 G

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Griechischer Jogurt

**40 g** Olivenöl

**1 TL** Zitronensaft

**1 EL** Essig

**25 g** Knoblauch, gehackt

**1 EL** Dill, gehackt

**500 g** Gurke, entkernt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft und Essig dazugeben und gut verrühren.
3. Knoblauch, Dill und geriebene Gurke dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.