



SAUERKRAUTMÜSLI MIT APFEL



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Saurer Halbrahm

Zucker

120 g Sauerkraut, frisch, gehackt

40 g Rüebli, fein geschnitten

1 Apfel, gerieben

0.5 Banane(n), klein gewürfelt

10 g Nüsse, gehackt

20 g Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Saure Rahm und Zucker beimengen.
2. Sauerkraut, Karotte, Apfel, Banane, Nüsse und Rosinen dazugeben, gut vermischen und bis zum Servieren kühlen.