



# TZATZIKI DIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>35 g</b>	Olivenöl Extra Vergine
<b>75 ml</b>	Gurkensaft
<b>500 g</b>	Griechischer Jogurt
<b>150 g</b>	Frischkäse
<b>8 ml</b>	Zitronensaft
<b>40 g</b>	Knoblauch, gepresst
<b>2 g</b>	Dill, gehackt
<b>2 g</b>	Minze, gehackt
<b>1.5 g</b>	Zitronenschale
<b>12 g</b>	Salz
<b>1.5 g</b>	schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>5 g</b>	Zucker
<b>280 g</b>	Englische Gurke, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten außer Gurke dazugeben und gut vermischen.
3. Geriebene Gurke untermischen.
4. Über Nacht kalt stellen.