



# KÜRBIS-JOGURT-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Kürbis

Salz und Pfeffer

**80 ml** Olivenöl

**100 g** Naturjogurt

**2 Prise(n)** Zimt

**2 Prise(n)** Chiligewürz

**2 Prise(n)** Muskatnuss, gemahlen

**1** Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160°C weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
2. content not maintained in this language