



TSATSIKI (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

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



Tipps

Mit frisch gebackenen Pita-Chips servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1	Gurke, geschält, in Stücke geschnitten
	Salz
1	Knoblauchzehe(n)
2	
1 Msp.	Dill
250 g	Griechischer Jogurt
20 g	Olivenöl
0.5	Zitrone(n), Saft davon
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gurkenstücke und Salz in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In den Gareinsatz umfüllen und für 10 Minuten abtropfen lassen. Mit den Händen ausdrücken und bereit stellen.
2. Knoblauch, Minze und Dill in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und Vorgang wiederholen.
3. Joghurt, ungekühltes QimiQ Classic, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer dazugeben und 15 Sek./Stufe 3,5 vermischen.
4. Zerkleinerte Gurken dazugeben, 5 Sek./Linkslauf/Stufe 3,5 vermischen und abschmecken.