



FRÜCHTESUPPE MIT JOGURTNOCKEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis

125 ml Naturjogurt

Zitronensaft

FÜR DIE FRÜCHTESUPPE

300 g Beerenfrüchte, frisch

Zitronensaft

150 ml Apfelsaft

150 ml Orangensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Nocken ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Jogurt und Zitronensaft dazumischen.
3. Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen, bis die Masse stichfest ist.
4. Für die Früchtesuppe Beerenobst, Zitronensaft, Apfel- und Orangensaft in ein Mixglas geben und pürieren.
5. Fruchtsuppe in Suppentellern anrichten. Aus der Jogurtmasse mit zwei Kaffeelöffel Nocken ausstechen und auf die Früchtesuppe setzen.