



# CHAMPIGNON-ZUCCHINI-COCKTAIL

## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>250 g</b>    | Champignons, émincées                       |
| <b>250 g</b>    | Courgette(s), in dünne Scheiben geschnitten |
|                 | Huile d'olive, zum Anbraten                 |
| <b>2 cs</b>     | QimiQ Base crème, non réfrigéré             |
| <b>2 cs</b>     | Huile d'olive                               |
| <b>10 ml</b>    | Jus d'un citron                             |
|                 | Meersalz                                    |
|                 | Poivre                                      |
| <b>1 kleine</b> | Tomate(s), enthäutet                        |
| <b>40 g</b>     | Cresson                                     |
| <b>1 cs</b>     | Persil, finement hachées                    |

## PRÉPARATION

1. Champignons und Zucchini getrennt in Olivenöl anschwitzen und gut abtropfen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Gemüse vermischen. Olivenöl beimengen. Die Masse mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen.
3. In Cocktailgläser füllen und mit Tomatenwürfeln, Kresse und Petersilie garnieren.