



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

250 g	Champignons, émincées
250 g	Courgette(s), in dünne Scheiben geschnitten
	Huile d'olive, zum Anbraten
2 cs	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2 cs	Huile d'olive
10 ml	Jus d'un citron
	Meersalz
	Poivre
1 kleine	Tomate(s), enthäutet
40 g	Cresson
1 cs	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.