



PROVENZALISCHES MÜSLI



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Yogourt nature
150 g	Weizenflocken_Flocons de froment
125 g	Carotte(s), finement râpé
125 g	Knollensellerie, finement râpé
1	Poivron rouge, coupé en petits dés
30 g	Oignon(s) rouge(s) , finement hachées
2 cs	Huile d'olive
1 cs	Fines herbes, finement hachées
60 ml	Karottensaft
	Sel et poivre
	Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.