



FRÜHLINGSROHKOST MIT RADIESCHENTOPFEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE ROHKOST

- 200 g** , in Stäbchen geschnitten
- 200 g** Knollensellerie, in Stäbchen geschnitten
- 200 g** Concombre, in Stäbchen geschnitten
- 200 g** Poivron rouge, in Stäbchen geschnitten

FÜR DEN RADIESCHENTOPFEN

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Séré maigre
- 150 g** Radieschen, coupé en dés
- 1 cs** Ciboulette, finement hachées
- Sel et poivre
- Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Für den Radieschentopfen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Radieschen und Schnittlauch dazumischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zur vorbereiteten Rohkost servieren.