



GURKENCARPACCIO MIT KRÄUTERSAUCE (HBLA)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

0.5 Gurke, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Sauerrahm 15 % Fett

20 ml Zitronensaft

Dill, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Sauce über die Gurkenscheiben verteilen.