



# SHRIMPSCOCKTAIL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**300 g** Shrimps, geschält, essfertig

## FÜR DIE JOGHURT-MANGO-SAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 g** Magerjoghurt

**3 EL** Mango(s), püriert

**45 ml** Mangosaft

Salz

Cayennepfeffer

Dill, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Joghurt-Mango-Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjoghurt, Mangopüree, Mangosaft, Salz und Cayennepfeffer dazumischen.
3. Shrimps unterheben und mit Dill garniert anrichten.