



KNUSPRIGE FISCHFINGER MIT MELONENSALAT UND LIMETTEN-JOGHURT-DIP

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE FISCHFINGER

400 g	Fischfilet, in feine Streifen geschnitten
	Salz
100 g	Mehl
2	Ei(er)
150 g	Tortilla(s), im Mixer zerkleinert
	Sonnenblumenöl

FÜR DEN DIP

150 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Naturjoghurt
35 ml	Pflanzenöl
1 EL	Limettensaft
	Salz und Pfeffer
	Senf
	Zucker
	Limettenschale, fein gerieben

FÜR DEN MELONENSALAT

600 g	Zuckermelone , klein gewürfelt
1 EL	Honig

ZUBEREITUNG

1. Fischfiletstreifen salzen und mit Mehl, Eier und Tortillachipsbrösel panieren.
2. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.
3. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Melonenwürfel mit Honig marinieren und mit den Fischfingern und der Limetten-Joghurt-Dip anrichten.