



AVOCADO PANNA COTTA MIT FLUSSKREBSEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

300 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Avocado(s), sehr reif

50 ml Limettensaft

50 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

200 g Flusskrebsschwänze, gewürfelt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Avocado und Limettensaft fein pürieren.
2. Frühlingszwiebel und Flusskrebsschwänze dazumischen, abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).