



SHRIMPSCOCKTAIL IN JOGHURT-MANGO-SAUCE



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
Dill, fein gehackt

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
125 g Magerjoghurt
125 g Mango(s), püriert
45 ml Mangosaft
Salz
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

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