



SAHNIGE SCHNITTLAUCHSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Naturjoghurt

4 Eier, hartgekocht, gehackt

2 Bund Schnittlauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Worcestersauce (optional)

6 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, würzen und gut vermischen.