



TZATZIKI



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 815 G

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Griechisches Joghurt

40 g Olivenöl

1 TL Zitronensaft

1 EL Essig

25 g Knoblauch, gehackt

1 EL Dill, gehackt

500 g Gurke, entkernt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft und Essig dazugeben und gut verrühren.
3. Knoblauch, Dill und geriebene Gurke dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.