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.