



SCHARFE KEULEN MIT TOMATENDIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Hühnerkeulen à 150 g

1 TL Grillgewürz

3 EL Olivenöl

Zitronensaft

2 EL Sojasauce

FÜR DEN DIP

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Frischkäse

100 g Tomatenketchup

2 EL Basilikum, gehackt

1 Tomate(n), entkernt

150 g Karotte(n), in Stäbchen geschnitten

150 g Gurke, in Stäbchen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Von den Keulen die oberen Enden abschneiden und das Fleisch etwas zurückschieben.
2. Mit Grillgewürz, Olivenöl, Zitronensaft und Sojasauce marinieren.
3. Danach in einer Pfanne scharf anbraten und im vorgeheiztem Backofen bei 150 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 20-25 Minuten fertig garen.
4. Für den Dip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Frischkäse, Ketchup, Basilikum und Tomatenwürfel einrühren.
6. Keulen auf einem vorgewärmten Teller mit dem Dip und Gemüsesticks anrichten.