



# TZATZIKI-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**35 g** Olivenöl Extra Vergine

**75 ml** Gurkensaft

**500 g** Griechisches Joghurt

**150 g** Frischkäse

**8 ml** Zitronensaft

**40 g** Knoblauch, gepresst

**2 g** Dill, gehackt

**2 g** Minze, gehackt

**1.5 g** Zitronenschale

**12 g** Salz

**1.5 g** Schwarzer Pfeffer, gemahlen

**5 g** Zucker

**280 g** Englische Gurke, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten (außer Gurke) dazumischen.
3. Geriebene Gurke untermischen.
4. Über Nacht kalt stellen.