



ROTE RÜBEN MASH/SMOOTHIE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



5



leicht

Tipps

Mit etwas Sauerrahm und geschrotetem schwarzen Pfeffer verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Classic
450 g	Rote Rübe(n), gegart
350 ml	Orangensaft, frisch gepresst
250 g	Naturjoghurt
250 g	Stangensellerie
150 g	Gurke
200 g	Himbeere(n)
Prise(n)	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Kümmel, gemahlen
1 Spritzer	Weißweinessig

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In Gläser abfüllen, nach Belieben dekorieren und servieren.