



JOGHURTDIP MIT SÜSSKARTOFFELN UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Naturjoghurt

200 g Süßkartoffeln, gekocht

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

Zucker

10 g Knoblauch, püriert

0.5 g Kardamom, gemahlen

30 g Kürbiskerne, getoastet

100 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt und einen Teil der pürierten Süßkartoffeln dazugeben und fein kuttern.
3. Für eine bessere Struktur die restlichen Kartoffeln dazumischen.
4. Die gerösteten Kürbiskerne darüber streuen, Olivenöl darüber verteilen und mit Pita Chips servieren.