



# KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Kürbis

Salz und Pfeffer

**4 EL** Olivenöl

**4 EL** Naturjoghurt

**1 Prise(n)** Zimt

**1 Prise(n)** Chiligewürz

**1 Prise(n)** Muskatnuss, gemahlen

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Kürbispüree, Gewürze und Zitronensaft dazumischen und abschmecken.