



PROVENZALISCHES MÜSLI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Magerjoghurt
150 g	Weizenflocken
125 g	Karotte(n), fein gerieben
125 g	Knollensellerie, fein gerieben
1	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
30 g	rote Zwiebel(n), fein gehackt
2 EL	Olivenöl
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt
60 ml	Karottensaft
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.