



FRÜHLINGSROHKOST MIT RADIESCHENTOPFEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ROHKOST

- 200 g** Karotten, in Stäbchen geschnitten
- 200 g** Knollensellerie, in Stäbchen geschnitten
- 200 g** Gurke, in Stäbchen geschnitten
- 200 g** Rote Paprikaschote(n), in Stäbchen geschnitten

FÜR DEN RADIESCHENTOPFEN

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Magertopfen / Quark
- 150 g** Radieschen, gewürfelt
- 1 EL** Schnittlauch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Radieschentopfen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Radieschen und Schnittlauch dazumischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zur vorbereiteten Rohkost servieren.