



KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Kürbis

Salz und Pfeffer

80 ml Olivenöl

100 g Naturjoghurt

2 Prise(n) Zimt

2 Prise(n) Chiligewürz

2 Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

1 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden.
2. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160°C weich schmoren. Die Masse pürieren und abkühlen lassen.