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 auskühlen lassen.