



AVOCADO PANNA COTTA MIT SHRIMPS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Avocado(s), geschält

4 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

4 EL süße Chilisauce

Salz und Pfeffer

12 Shrimps

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Avocado, Limettensaft und -schale und Chilisauce zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Panna Cotta Masse in Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Mit Shrimps, Sprossen und Gurkenscheiben garnieren und servieren.