



# MINZE-ZITRONEN-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**2 EL** Olivenöl

**500 g** Naturjoghurt

**4** Zitrone(n)

**6** Schalotte(n), fein gehackt

**2 Bund** Minze, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl und Joghurt dazumischen.
2. Zitronen schälen und das weiße Häutchen entfernen. Mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch herausschneiden.
3. Zitronenfilets, Schalotten und Minze zur QimiQ Mischung geben und würzen.
4. Mit einem Stabmixer pürieren.