



# FRÜCHTESUPPE MIT JOGHURTNOCKERLN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic

**125 ml** Naturjoghurt

Zitronensaft

## FÜR DIE FRÜCHTESUPPE

**300 g** Beerenfrüchte, frisch

Zitronensaft

**150 ml** Apfelsaft

**150 ml** Orangensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für die Nockerln ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt und Zitronensaft dazumischen.
3. Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen, bis die Masse stichfest ist.
4. Für die Früchtesuppe Beerenobst, Zitronensaft, Apfel- und Orangensaft in ein Mixglas geben und pürieren.
5. Fruchtsuppe in Suppentellern anrichten. Aus der Joghurtmasse mit zwei Kaffeelöffel Nockerln ausstechen und auf die Früchtesuppe setzen.