



# GURKENCARPACCIO MIT KRÄUTERSAUCE (HBLA)



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

0.5 Cetriolo,

## FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Classic,

100 g Panna acida, 15 % di grassi

20 Succo di limone

Aneto,

Aglio,

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Sauce über die Gurkenscheiben verteilen.