

# KNUSPRIGE FISCHFINGER MIT MELONENSALAT UND LIMETTEN-JOGHURT-DIP

# **QimiQ VANTAGGI**

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Einfache und schnelle Zubereitung





25

semplicement

### **INGREDIENTI PER 4**

#### FÜR DIE FISCHFINGER

FUR DIE FISCHFINGER	
400 g	Filetto di pesce,
	Sale
100 g	Farina
2	Uovo (Uova)
150 g	Tortilla, im Mixer zerkleinert
	Olio di girasole
FÜR DEN DIP	
150 g	QimiQ Classic,
100 g	Yogurt naturale
35	Olio vegetale
1	Succo di lime
	Sale i pepe
	Senape
	Zucchero
	Scorza di lime,
FÜR DEN MELONENSALAT	
600 g	Melone,
1	Miele

## **PREPARAZIONE**

- 1. Fischfiletstreifen salzen und mit Mehl, Eier und Tortillachipsbrösel panieren.
- 2. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.
- 3. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
- 4. Melonenwürfel mit Honig marinieren und mit den Fischfingern und der Limetten-Joghurt-Dip anrichten.