



# 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

- 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.