



CHAMPIGNON-ZUCCHINI-COCKTAIL

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

250 g	Champignoni,
250 g	Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
	Olio d'oliva,
2	QimiQ Classic,
2	Olio d'oliva
10	Succo di limone
	Sale marino
	Pepe
1	Pomodoro (Pomodori), enthäutet
40 g	Crescione
1	Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Champignons und Zucchini getrennt in Olivenöl anschwitzen und gut abtropfen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Gemüse vermischen. Olivenöl beimengen. Die Masse mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen.
3. In Cocktailgläser füllen und mit Tomatenwürfeln, Kresse und Petersilie garnieren.