



SAUERKRAUTMÜSLI MIT APFEL



QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

125 g Panna acida, 15 % di grassi
Zucchero

120 g Crauti, freschi,

40 g Carota (Carote),

1 Mela,

0.5 Banana (Banane),

10 g Noci,

20 g Uva passe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Zucker beimengen.
2. Sauerkraut, Karotte, Apfel, Banane, Nüsse und Rosinen dazugeben, gut vermischen und bis zum Servieren kühlen.