



FRÜHLINGSROHKOST MIT RADIESCHENTOPFEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE ROHKOST

200 g Carota (Carote), in Stäbchen geschnitten

200 g Sedano, in Stäbchen geschnitten

200 g Cetriolo, in Stäbchen geschnitten

200 g , in Stäbchen geschnitten

FÜR DEN RADIESCHENTOPFEN

125 g QimiQ Classic,

250 g Ricotta magra

150 g Ravanello,

1 Erba cipollina,

Sale i pepe

Succo di limone

PREPARAZIONE

1. Für den Radieschentopfen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Radieschen und Schnittlauch dazumischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zur vorbereiteten Rohkost servieren.