



# 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.