



FRÜCHTESUPPE MIT JOGHURTNOCKERLN



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic

125 Yogurt naturale

Succo di limone

FÜR DIE FRÜCHTESUPPE

300 g Frutti di bosco, freschi

Succo di limone

150 Succo di mele

150 Succo d'arancia

PREPARAZIONE

1. Für die Nockerln ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt und Zitronensaft dazumischen.
3. Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen, bis die Masse stichfest ist.
4. Für die Früchtesuppe Beerenobst, Zitronensaft, Apfel- und Orangensaft in ein Mixglas geben und pürieren.
5. Fruchtsuppe in Suppentellern anrichten. Aus der Joghurtmasse mit zwei Kaffeelöffel Nockerln ausstechen und auf die Früchtesuppe setzen.