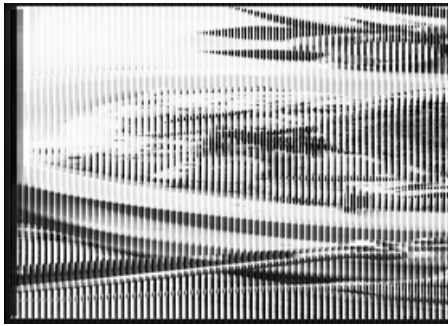




KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

3 EL Sonnenblumenöl

1 TL Estragonsenf

Salz und Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

250 g Naturjogurt

2 EL Weissweinessig

600 g Kartoffeln, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Jogurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.