



EIERSALAT MIT CURRYDRESSING

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Ei(er), hartgekocht

FÜR DAS DRESSING

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Saurer Halbrahm

1 g Currypulver

5 g Salz und Pfeffer

5 ml Essig

3 g Knoblauch, gepresst

20 g Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Eierspalten mit dem Dressing marinieren und servieren.