



SCHINKEN-APFEL-SALAT MIT EBLY

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Ebly Original Zartweizen

150 g Schinken, in Streifen geschnitten

150 g Gouda 45 % Fett, in Streifen geschnitten

2 Äpfel, rot

FÜR DIE SALATSAUCE

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Naturjogurt

Salz und Pfeffer

Worcestershiresauce

Senf

Zitronensaft

Kresse, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit klarem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
2. Für die Salatsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt dazugeben und würzen, mit Zitronensaft abschmecken.
3. Zum Ebly Zartweizen Schinken- und Käse-streifen sowie grob geriebene Äpfel geben. Salatsauce untermischen und Salat ca. 20 Minuten gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.
4. Mit Kresse garniert servieren.