



DREIERLEI APFELSALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 ml Olivenöl

20 ml Zitronensaft

45 g Dijon Senf

150 g saure Sahne 10% Fett

15 g Honig

5 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

100 g Nashi-Birne, julienne

100 g Roter Apfel, julienne

100 g Honeycrisp Apfel, julienne

45 g Knollensellerie, julienne

25 g Pistazien

45 g Baumnüsse, gehackt

40 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Zitronensaft, Senf, Sauerrahm, Honig, Salz und Pfeffer dazumischen.
3. Restliche Zutaten dazumischen und gut durchkühlen lassen.
4. Salat in Tartelette-Schälchen anrichten und als Snack oder Vorspeise servieren.