



# RANCH KARTOFFEL SALAT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**230 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1 kg** Kartoffeln, klein

**45 g** Speck, durchzogen, gewürfelt

**58 g** Rote Zwiebel(n), gewürfelt

**6 g** Dill, gehackt

**160 g** Mayonnaise 80 % Fett

**110 g** Saurer Halbrahm

**60 g** Culinary Masters Ranch Gewürz

**40 g** Frühlingszwiebel(n)

**9 g** Salz

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen und den Speck knusprig braten.
2. Für das Dressing: QimiQ glatt rühren. Mayonnaise dazugeben und glatt rühren. Zwiebeln, Petersilie, Sauerrahm und das Culinary Masters Ranch Gewürz dazumischen.
3. Weich gekochte, heiße Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Dressing geben. Mit Frühlingszwiebeln und Speck garnieren und servieren.