



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.