



MAKKARONI SALAT MIT SERRANO SCHINKEN



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Olivenöl

40 g Eigelb

15 ml Sherry Essig

10 g Knoblauch, gehackt

60 g Zwiebel(n), gewürfelt

60 g Poblano Chili, gewürfelt

63 g Piquillo Paprika, gewürfelt

80 g Grüne Erbsen

5 g Minze, gehackt

100 g Serrano Schinken, fein geschnitten

800 g Afeltra Pasta, gekocht

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam dazugeben und solange rühren bis es emulgiert. Eigelb dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Makkaroni dazumischen und servieren.