



# COLESLAW



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**5 EL** Pflanzenöl

**3 EL** Apfelessig

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**400 g** Weisskabis, in feine Streifen geschnitten

**100 g** Rüebl, geschält

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.