



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 Rübli, geschält

ZUBEREITUNG

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