



CAESAR DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gut gekühlt mindestens 1 Woche haltbar



10



leicht

Tipps

Mit knackigen Salatblättern servieren.

ZUTATEN FÜR 1 LITER DRESSING

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

180 ml Olivenöl

280 ml Wasser

1 TL Dijon Senf

20 g Sardellenfilets

80 ml Apfelessig

0.5 Zitrone(n), Saft davon

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Worcestershiresauce

Salz und Pfeffer

120 g Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.