



# GEMÜSESALAT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Salat 20 Minuten ziehen lassen.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**160 g** Erbsen

**230 g** Kohlrabi, gewürfelt

**80 g** Broccoli

**100 g** Rüebli, in Streifen geschnitten

**2** rote Peperoni, gewürfelt

**80 g** Cherrytomaten, geviertelt

**70 ml** Olivenöl

**1 TL** Basilikum, fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**40 g** Grüne Oliven

Salz und Pfeffer

**2 EL** Weisser Balsamico-Essig

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse in Olivenöl ansautieren und aus der Pfanne nehmen.
2. QimiQ glatt rühren. Gemüse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Abschmecken und servieren.