



KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Estragonsenf
0.5	Zitrone(n), Saft davon
1 kg	Kartoffeln, geschält
100 g	Essigurke(n), fein geschnitten
1	Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
1 kleiner Bund	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
80 ml	Weisser Balsamico-Essig
60 ml	Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.