



VOGERLSALAT MIT WALNUSSDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

50 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 ml Baumnussöl

150 ml Gemüsebouillon

25 ml Himbeeressig

10 ml Portwein, weiss

40 g Baumnüsse, geröstet, gerieben

Salz

Pfeffer

500 g Nüsslisalat

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing QimiQ, Öl, Fond, Essig und Portwein gemeinsam aufmischen.
2. Geröstete Walnüsse dazugeben, abschmecken und Vogerlsalat mit dem Dressing anrichten.