



KARTOFFEL-RADIESCHEN-GURKEN-TATAR



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

80 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Frischkäse
5 g	Senf, scharf
	Salz
	Pfeffer
5 ml	Balsamico Essig, weiss
5 g	Dill, fein gehackt
200 g	Fest kochende Kartoffeln (grün), geschält und gekocht, klein gewürfelt
200 g	Radishes, klein gewürfelt
200 g	Gurke, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen und mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Dill gut abschmecken.
3. Das Gemüse untermengen.
4. Die Masse in Metallringe (Ø 7 cm) füllen und gut durchkühlen.
5. Den Ring vorsichtig entfernen und garnieren.