



KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 ml Sonnenblumenöl

5 g Estragonsenf

200 ml Rindsbouillon, lauwarm

Salz

Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

200 g Saurer Halbrahm

30 ml Weissweinessig

600 g Fest kochende Kartoffeln (grün), geschält und gekocht, in Scheiben

geschnitten

50 g Radieschen, in Scheiben geschnitten

5 g Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Öl, Senf, Rindsbouillon, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Saure Rahm und Essig mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Kartoffeln, Radieschen, Essiggurken und Schnittlauch mit dem Dressing gut vermischen.