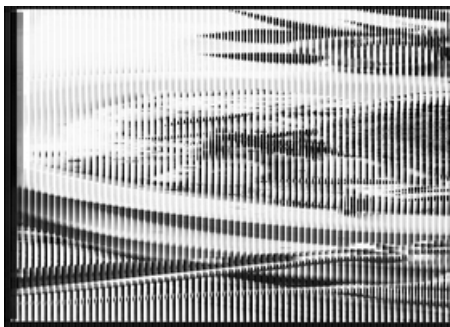




KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 ml Sonnenblumenöl

10 g Estragonsenf

Salz und Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

500 g Naturjogurt

40 ml Weissweinessig

1.2 kg Kartoffeln, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Jogurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.