



MAKKARONISALAT MIT RANCH DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis
380 g	Cavatappi Nudeln
45 g	Olivenöl Extra Vergine
100 g	Canola Öl
100 g	Buttermilch
25 g	Ranchgewürz, gemahlen
50 g	Weisser Balsamico-Essig
7 g	Dijon Senf
85 g	gelbe Zucchini
85 g	Zucchini
75 g	Erbsen
35 g	eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft, gewürfelt
95 g	Rohschinken, julienne
175 g	Excalibur English Cheddar Käse, gerieben
	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Nudeln kochen, abgießen und auskühlen lassen.
2. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl, Canolaöl, Buttermilch, Gewürzmischung, Essig und Senf in einem Mixer gut mixen bis die Masse emulgiert.
3. Zucchini grillen, auskühlen lassen und in Streifen schneiden.
4. Dressing und die restlichen Zutaten zu den Nudeln geben und gut vermischen. Vor dem Servieren gut kühlen.