



# SCHINKEN-APFEL-SALAT MIT EBLY

## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**300 g** Ebly Original Zartweizen\_Ebly tentre blé

**150 g** Jambon, in Streifen geschnitten

**150 g** Gouda 45 % Fett, in Streifen geschnitten

**2** Pommes, rot

## FÜR DIE SALATSAUCE

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Yogourt nature

Sel et poivre

Moutarde

Jus d'un citron

Cresson, zum Garnieren

## PRÉPARATION

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
2. Für die Salatsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt dazugeben und würzen, mit Zitronensaft abschmecken.
3. Zum Ebly Zartweizen Schinken- und Käse-streifen sowie grob geriebene Äpfel geben. Salatsauce untermischen und Salat ca. 20 Minuten gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.
4. Mit Kresse garniert servieren.