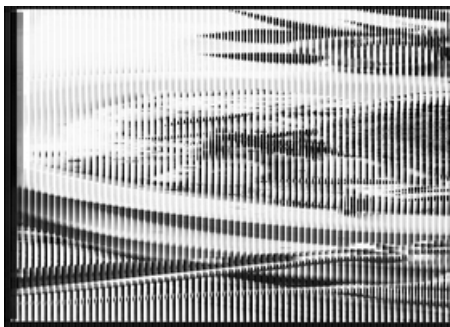




KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

3 EL Sonnenblumenöl

1 TL Estragon-Senf

Salz und Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

250 g Naturjoghurt

2 EL Weißweinessig

600 g Kartoffeln, gekocht

ZUBEREITUNG

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