



# EIERSALAT MIT CURRYDRESSING

## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Ei(er), hartgekocht

## FÜR DAS DRESSING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Sauerrahm 15 % Fett

1 g Currypulver

5 g Salz und Pfeffer

5 ml Essig

3 g Knoblauch, gepresst

20 g Marillenmarmelade

## ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Eierspalten mit dem Dressing marinieren und servieren.