



SHRIMPSCOCKTAIL MIT MANGODRESSING



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 800 g** Shrimps, essfertig
- 120 g** Rote Paprikaschote(n), fein gewürfelt
- 120 g** Knollensellerie, klein gewürfelt
- 200 g** Rucola

FÜR DAS DRESSING

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 400 g** Mango(s), grob geschnitten
- 80 ml** Balsamico-Essig, weiß
- 100 ml** Olivenöl
- 40 ml** Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 200 ml** Wasser
- Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Shrimps, Paprika, Sellerie und Rucola vermischen.
2. Für das Dressing: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
3. Salat mit dem Dressing marinieren und mit frischen Kräutern garniert servieren.