



CAPRESE DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Emulgiert mit Öl
- Cremige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

25 g Petersilie, frisch

25 g Schalotte(n), fein gehackt

10 g Knoblauchpaste

5 g Oregano, fein gehackt

10 g Frühlingszwiebel(n)

20 g Basilikum, geschnitten

50 ml Olivenöl Extra Vergine

40 ml Balsamico-Essig, weiß

80 ml Wasser

8 g Dijon-Senf

8 g Salz

1.5 g Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Petersilie blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
2. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein mixen.
3. Dressing mit Caprese Salat servieren.