



JOGHURTDRESSING IM THERMOMIX®



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 LITER DRESSING

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

270 ml Sonnenblumenöl

500 g Joghurt 3,6 % Fett

80 ml Weißer Balsamico-Essig

1 Knoblauchzehe(n), gehackt

1 Prise(n) Zucker

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und mit dem Rührhaufsatz 1 Min./ Stufe 3 glatt rühren.