



# DREIERLEI APFELSALAT



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 ml** Olivenöl

**20 ml** Zitronensaft

**45 g** Dijon-Senf

**150 g** Sauerrahm 10 % Fett

**15 g** Honig

**5 g** Salz

**2 g** Schwarzer Pfeffer, gemahlen

**100 g** Nashi-Birne,

**100 g** Roter Apfel ,

**100 g** Honeycrisp Apfel,

**45 g** Knollensellerie,

**25 g** Pistazien

**45 g** Walnüsse, gehackt

**40 g** Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Zitronensaft, Senf, Sauerrahm, Honig, Salz und Pfeffer dazumischen.
3. Restliche Zutaten dazumischen und gut durchkühlen lassen.
4. Salat in Tartelette-Schälchen anrichten und als Snack oder Vorspeise servieren.