



# LEICHTER FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT MIT RÄUCHERLACHS



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** Kohlrabi

**150 g** Grüne Erbsen

**1 Bund** Frühlingszwiebel(n)

**120 g** Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

## FÜR DAS DRESSING

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**2 EL** Olivenöl

**1 Bund** Dill, fein gehackt

**0.5** Orange(n), Saft davon

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen.
2. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl, Gewürze und Orangensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gemüse, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs untermischen und mit frischem Dill servieren.