



RANCH KARTOFFEL SALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

230 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1 kg	Kartoffeln, klein
45 g	Speck, durchwachsen, gewürfelt
58 g	rote Zwiebel(n), gewürfelt
6 g	Dill, gehackt
160 g	Mayonnaise 80 % Fett
110 g	Sauerrahm 15 % Fett
60 g	Culinary Masters Ranch Gewürz
40 g	Frühlingszwiebel(n)
9 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen und den Speck knusprig braten.
2. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mayonnaise dazugeben und glatt rühren. Zwiebeln, Petersilie, Sauerrahm und das Culinary Masters Ranch Gewürz dazumischen.
3. Weich gekochte, heiße Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Dressing geben. Mit Frühlingszwiebeln und Speck garnieren und servieren.