



# MAKKARONI SALAT MIT SERRANO SCHINKEN



## QimiQ VORTEILE

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



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**150 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 ml** Olivenöl

**40 g** Eigelb

**15 ml** Sherry Essig

**10 g** Knoblauch, gehackt

**60 g** Zwiebel(n), gewürfelt

**60 g** Poblano Chili, gewürfelt

**63 g** Piquillo Paprika, gewürfelt

**80 g** Grüne Erbsen

**5 g** Minze, gehackt

**100 g** Serrano Schinken, fein geschnitten

**800 g** Afeltra Pasta , gekocht

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam dazugeben und solange rühren bis es emulgiert. Eigelb dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Makkaroni dazumischen und servieren.