



SPINAT-KAROTTEN-SALAT MIT SANDDORNDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Blattspinat

250 g Karotte(n), grob gerieben

FÜR DAS DRESSING

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Magerjoghurt

125 ml Wasser

1 EL Walnüsse, fein gehackt

2 TL Sanddornbeerenmark, gesüßt

2 EL Apfelessig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und zur vorbereiteten Spinat-Karotten-Mischung servieren.