



COLESLAW



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

5 EL Pflanzenöl

3 EL Apfelessig

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

100 g Karotte(n), geschält

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.