



JOGHURTDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Mayonnaise notwendig
- Gut gekühlt mindestens 1 Woche haltbar



5



leicht

ZUTATEN FÜR 975 G

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

270 Sonnenblumenöl

500 g Joghurt 10 % Fett

80 Weißer Balsamico-Essig

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Prise(n) Zucker

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Anstelle von Balsamico-Essig kann auch Weißweinessig verwendet werden.