



GEMÜSESALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Salat 20 Minuten ziehen lassen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

160 g Zuckerschoten

230 g Kohlrabi, gewürfelt

80 g Brokkoli

100 g Karotte(n), in Streifen geschnitten

2 Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

80 g Kirschtomaten, geviertelt

70 ml Olivenöl

1 TL Basilikum, fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

40 g Grüne Oliven

Salz und Pfeffer

2 EL Weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Gemüse in Olivenöl ansautieren und aus der Pfanne nehmen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gemüse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Abschmecken und servieren.