



VOGERLSALAT MIT WALNUSS-SPECK-DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Sauerrahm 15 % Fett

100 ml Olivenöl

50 ml Walnussöl

50 ml Wasser

80 g Dijon-Senf

70 ml Essig

Salz und Pfeffer

100 g Frühstücksspeck, gewürfelt

FÜR DEN SALAT

500 g Vogerlsalat

12 Kirschtomaten, geviertelt

6 Ei(er), hartgekocht

150 g Schwarzbrot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Alle Zutaten (außer Speck) zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Speckwürfel knusprig braten und unter das Dressing mischen.
3. Für den Salat: Salat waschen und mit den geviertelten Tomaten, Eiern und Brotwürfeln anrichten. Das Dressing darüber gießen und servieren.