



# KARTOFFELSALAT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



15

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>125 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>1 EL</b>	Estragon-Senf
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft davon
<b>1 kg</b>	Kartoffeln, geschält
<b>100 g</b>	Essiggurke(n), fein geschnitten
<b>1</b>	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>1 kleiner Bund</b>	Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
<b>80 ml</b>	Weißer Balsamico-Essig
<b>60 ml</b>	Gemüsebrühe

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.