



# 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 10 PORTIONEN

### FÜR DAS DRESSING

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**600 g** Sauerrahm 15 % Fett

**200 ml** Olivenöl

**100 ml** Walnussöl

**100 ml** Wasser

**160 g** Dijon-Senf

**140 ml** Essig

Salz und Pfeffer

**200 g** Frühstücksspeck, gewürfelt

### FÜR DEN SALAT

**1 kg** Vogerlsalat

**25** Kirschtomaten, geviertelt

**12** Ei(er), hartgekocht

**300 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.