



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

400 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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Speck) zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Speckwürfel knusprig braten und unter das Dressing mischen.