



# 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.