



KARTOFFEL-RADIESCHEN-GURKEN-TATAR (CONVOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

80 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Frischkäse

5 g Senf, scharf

Salz

Pfeffer

5 ml Balsamico-Essig, weiß

5 g Dill, fein gehackt

200 g Fest kochende Kartoffeln, geschält und gekocht, klein gewürfelt

200 g Radieschen, klein gewürfelt

200 g Gurke, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen und mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Dill gut abschmecken.
3. Das Gemüse untermengen.
4. Die Masse in Metallringe (Ø 7 cm) füllen und gut durchkühlen.
5. Den Ring vorsichtig entfernen und garnieren.