



# KARTOFFELSALAT (CONVOTHERM)



## QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Sonnenblumenöl

**5 g** Estragon-Senf

**200 ml** Rindsuppe, lauwarm

Salz

Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

**200 g** Sauerrahm 15 % Fett

**30 ml** Weißweinessig

**600 g** Fest kochende Kartoffeln, geschält und gekocht, in Scheiben geschnitten

**50 g** Radieschen, in Scheiben geschnitten

**5 g** Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Öl, Senf, Rindsuppe, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Essig mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Kartoffeln, Radieschen, Essiggurken und Schnittlauch mit dem Dressing gut vermischen.