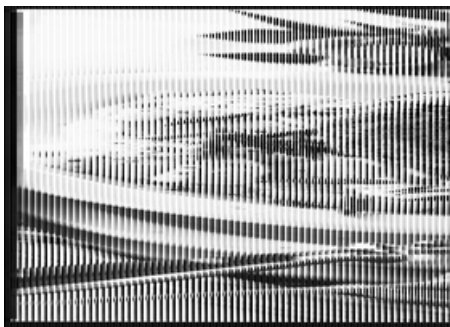




KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 ml Sonnenblumenöl

10 g Estragon-Senf

Salz und Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

500 g Naturjoghurt

40 ml Weißweinessig

1.2 kg Kartoffeln, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.