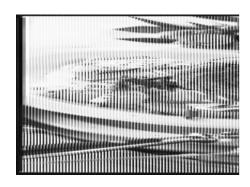
QimiQ

KARTOFFELSALAT



QimiQ VORTEILE

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





leicht

15

5

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 m	Sonnenblumenöl
10 g	Estragon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Zitronensaft
500 g	Naturjoghurt
40 m	Weißweinessig
1.2 kg	Kartoffeln, gekocht

ZUBEREITUNG

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