



# SCHINKEN-APFEL-SALAT MIT EBLY

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**300 g** Ebly tentre blé

**150 g** Jambon, coupé en lamelles

**150 g** Gouda, 45 % de matière grasse, coupé en lamelles

**2** Pommes, rouge

## FÜR DIE SALATSAUCE

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Yogourt nature

Sel et poivre

Worcestershire sauce

Moutarde

Jus d'un citron

Cresson, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
2. Für die Salatsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt dazugeben und würzen, mit Zitronensaft abschmecken.
3. Zum Ebly Zartweizen Schinken- und Käse-streifen sowie grob geriebene Äpfel geben. Salatsauce untermischen und Salat ca. 20 Minuten gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.
4. Mit Kresse garniert servieren.