



# SCHINKEN-APFEL-SALAT MIT EBLY

## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**300 g** Ebyl frumento tenero

**150 g** Prosciutto,

**150 g** Gouda, 45 % di grassi,

**2** Mele,

## FÜR DIE SALATSAUCE

**100 g** QimiQ Classic,

**250 g** Yogurt naturale

Sale i pepe

Worcestershire sauce

Senape

Succo di limone

Crescione,

## PREPARAZIONE

1. Ebyl 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 Ebyl 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.