Nah&Frisch

QimiQ Professional

Vitaminreicher Nudelsalat

Hauptspeise Kalte Küche Salate Vegetarisch

ZUBEREITUNG

QimiQ glatt rühren. Öl, Senf und Gewürze dazugeben und so lange glatt rühren, bis die Qiminaise cremig ist. Salatgurke und Käse kleinwürfelig schneiden. Qiminaise mit Joghurt gut verrühren. Salatgurke, Hörnchen, Erbsen, Käse, Apfel und Paprikaschoten mit Gewürzen gut vermischen. Nudelsalat auf Tellern anrichten.

ZUTATEN

- 250 g Joghurt
- 250 g Salatgurke
- 350 g Hörnchen gekocht
- 150 g grüne Erbsen, aufgetaut
- 100 g Emmentaler od. Bergkäse
- 1 Stk. Apfel, geschnitten
- 1 Stk. rote Paprika
- Salz
- Kotányi Pfeffer
- Zitronensaft
- Knoblauch frisch gehackt
- 250 g QimiQ
- 1/16 l Öl
- Senf
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zitronensaft