



GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PEPERONISAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

2 kleine	Zucchini, fein gewürfelt
40 g	Butter
300 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Magerquark
300 g	Weizengriess, fein
4	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
2 EL	Butter
200 ml	Klare Gemüsebouillon
2 TL	Peperonipulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer
4	Peperoni(s), fein gewürfelt
1 TL	Stärke, z.B. Maizena
2 EL	Wasser
300 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Zuccetti in Butter bissfest dünsten und auskühlen lassen.
2. Für den Teig ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren. Magerquark, Griess, Eigelb und Gewürze dazumischen.
3. Zuccetti in den Teig einarbeiten, abschmecken und über Nacht stehen lassen.
4. Aus dem Teig Plätzchen formen und in Öl beidseitig goldbraun braten.
5. Für die Sauce Zwiebeln in Butter andünsten.
6. Gemüsebouillon, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Peperonischoten dazugeben und mit in kaltem Wasser angerührtem Maizena binden. Kurz aufkochen lassen, mit kaltem QimiQ Classic Nature verfeinern und abschmecken.