



# GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PEPERONISAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

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

## FÜR DIE SAUCE

**400 g**  
**1 kleine** Zwiebel(n), klein gewürfelt  
**4** rote Peperoni, klein gewürfelt  
**2 EL** Butter  
**200 ml** Klare Gemüsebouillon  
**2 TL** Peperonipulver, edelsüss  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zuccetti in Butter bissfest dünsten und auskühlen lassen.
2. Für den Teig ungekühltes QimiQ Classic 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 und Peperoni in Butter andünsten.
6. Gemüsebouillon, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
7. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken.
8. Zuccettiplätzchen auf der Peperonisaucen servieren.