



ZANDERFILET AUF PAPRIKA-EBLY



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PAPRIKA-EBLY

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

125 g Ebly Original Zartweizen

500 ml Klare Gemüsebouillon

3 rote Peperoni, klein gewürfelt

Basilikum, fein gehackt

Salz

Pfeffer

FÜR DAS ZANDERFILET

600 g Zanderfilet

3 EL Sonnenblumenöl

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Ebly in Gemüsebouillon aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Peperoni dazugeben und
- 3.

würzen.

QimiQ Classic in einem Kochtopf erwärmen. Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Mixstab aufschäumen. 4

Zanderfilet in Öl anbraten, mit Zitronensaft beträufeln. Mit Peperoni-Ebly und Basilikumschaum servieren. 5

Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.