



# GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PEPERONIDIP MIT QIMINAISE



## QimiQ VORTEILE

- Enthält keine Eier
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Aus reinem Rapsöl und QimiQ Classic hergestellt



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**3 grosse** Zwiebel(n)

**375 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 ml** Wasser

**300 g** Weissmehl

Salz und Pfeffer

Sonnenblumenöl, zum Herausbacken

## FÜR DEN DIP

**600 g** Qiminäise

## ODER

## QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

**300 g** Rote Peperoni(s), Konserve, abgetropft

Salz und Pfeffer

Zucker

Oregano

**6** Knoblauchzehe(n)

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Wasser, Mehl und Gewürze in einem Mixbecher aufmischen.
3. Zwiebelringe in den Teig tauchen und im Öl goldbraun frittieren.
4. Für den Dip Qiminäise, Peperoni, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Knoblauchzehen aufmischen.
5. In einer Schüssel kühl stellen, vor dem Verzehr nochmals glatt rühren und zu den Zwiebelringen servieren.