



GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PEPERONIDIP



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ZWIEBELRINGE

1 grosse	Zwiebel(n)
125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 ml	Wasser
100 g	Weissmehl
	Salz
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl, zum Herausbacken

FÜR DEN DIP

200 g	Qiminaise
--------------	-----------

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

100 g	Rote Peperoni(s), Konserve, abgetropft
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
Prise(n)	Oregano
2	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 Qiminaise, Paprika, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Knoblauchzehen aufmischen.
5. In einer Schüssel kühl stellen, vor dem Verzehr nochmals glatt rühren und zu den Zwiebelringen servieren.