

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 4 PORTIONEN

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Zucchini, klein gewürfelt

20 g Butter

150 g Magerquark

150 g Weizengriess, fein

2 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

250 g

0.5 kleine Zwiebel(n), klein gewürfelt

2 rote Peperoni, klein gewürfelt

1 EL Butter

100 ml Klare Gemüsebouillon

1 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 Peperonisauce servieren.