



GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

2 kleine Courgette(s), coupés en petits dés

40 g Beurre

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

300 g Weizengriess_Semoule de blé, fein

4 Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

Noix de muscade

Huile de tournesol, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

1 Oignon(s), coupé en petits dés

2 cs Beurre

200 ml Bouillon de légumes

2 TL Paprika en poudre, doux

Sel et poivre

4 Poivron(s), coupés en petits dés

1 TL Féculé de maïs

2 cs Eau

300 g QimiQ Base crème, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Zucchini in Butter bissfest dünsten und auskühlen lassen.
2. Für den Teig ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Grieß, Eidotter und Gewürze dazumischen.
3. Zucchini 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 in Butter andünsten.
6. Gemüsesuppe, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Paprikaschoten dazugeben und mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden. Kurz aufkochen lassen, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und abschmecken.