



GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



25



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
2 Courgette(s), coupé en petits dés
40 g Beurre
300 g Séré maigre
300 g Weizengriess_Semoule de blé, fein
4 Jaune(s) d'œuf
Sel
Poivre
Noix de muscade
Huile de tournesol, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

400 g
1 kleine Oignon(s), coupé en petits dés
4 Poivron rouge, coupé en petits dés
2 cs Beurre
200 ml Bouillon de légumes
2 TL Paprika en poudre, doux
Sel
Poivre

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 und Paprikaschoten in Butter andünsten.
6. Gemüsesuppe, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
7. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken.
8. Zucchiniplätzchen auf der Paprikarahmsauce servieren.