



GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PAPRIKADIP MIT QIMINAISE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

- 3 große** Oignon(s)
- 375 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 300 ml** Eau
- 300 g** Farine
- Sel et poivre
- Huile de tournesol, zum Herausbacken

FÜR DEN DIP

- 600 g** Qiminaise

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

- 300 g**
- Sel et poivre
- Sucre
- Oregano
- 6** Gousse(s) d'ail

PRÉPARATION

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.