



# GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>2 kleine</b>	Zucchini, fein gewürfelt
<b>40 g</b>	Butter
<b>300 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>300 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>300 g</b>	Weizengrieß, fein
<b>4</b>	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE SAUCE

<b>1</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>2 EL</b>	Butter
<b>200 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
<b>2 TL</b>	Paprikapulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer
<b>4</b>	Paprikaschote(n), fein gewürfelt
<b>1 TL</b>	Maisstärke
<b>2 EL</b>	Wasser
<b>300 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt

## ZUBEREITUNG

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.