



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

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

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt
2 EL Butter
200 ml Klare Gemüsesuppe
2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz und Pfeffer
4 Paprikaschote(n), fein gewürfelt
1 TL Maisstärke
2 EL Wasser
300 g 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.