



GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE (QSB)



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

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

FÜR DIE SAUCE

400 g QimiQ Sahne-Basis
1 kleine Zwiebel(n), klein gewürfelt
4 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
2 EL Butter
200 ml Klare Gemüsesuppe
2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz
Pfeffer

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 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.