



# 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.