



# ZANDERFILET AUF PAPRIKA-EBLY



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN PAPRIKA-EBLY

**250 g** QimiQ Classic, gekühlt

**125 g** Ebly Original Zartweizen

**500 ml** Klare Gemüsesuppe

**3** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

Basilikum, fein gehackt

Salz

Pfeffer

### FÜR DAS ZANDERFILET

**600 g** Zanderfilet

**3 EL** Sonnenblumenöl

Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Paprika-Ebly: Ebly in Gemüsebrühe aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Paprika dazugeben und würzen.
3. QimiQ Classic in einem Kochtopf erwärmen. Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Mixstab aufschäumen.
4. Zanderfilet in Öl anbraten, mit Zitronensaft beträufeln. Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.
5. Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.