



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.