



GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PAPRIKADIP MIT QIMINAISE



QimiQ VORTEILE

- Enthält keine Eier
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Aus reinem Rapsöl und QimiQ Classic hergestellt



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

- 3 große** Zwiebel(n)
- 375 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 ml** Wasser
- 300 g** Mehl
- Salz und Pfeffer
- Sonnenblumenöl, zum Herausbacken

FÜR DEN DIP

- 600 g** Qiminaiise

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

- 300 g** Rote Paprika, Konserve, abgetropft
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Oregano
- 6** Knoblauchzehe(n)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Wasser, Mehl und Gewürze in einem Mixbecher aufmischen.
3. Zwiebelringe in den Teig tauchen und im Öl goldbraun frittieren.
4. Für den Dip Qiminaiise, Paprika, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Knoblauchzehen aufmischen.
5. In einer Schüssel kühl stellen, vor dem Verzehr nochmals glatt rühren und zu den Zwiebelringen servieren.