



GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PAPRIKADIP



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ZWIEBELRINGE

1 große	Zwiebel(n)
125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 ml	Wasser
100 g	Mehl
	Salz
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl, zum Herausbacken

FÜR DEN PAPRIKADIP

200 g	Qiminaise
--------------	-----------

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

100 g	Rote Paprika, Konserve, abgetropft
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
Prise(n)	Oregano
2	Knoblauchzehe(n)

ZUBEREITUNG

1. Für die Zwiebelringe: 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 Paprikadip: Qiminaise, 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.