



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 aufmixen.
3. Zwiebelringe in den Teig tauchen und im Öl goldbraun frittieren.
4. Für den Paprikadip: Qiminaise, Paprika, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Knoblauchzehen aufmixen.
5. In einer Schüssel kühl stellen, vor dem Verzehr nochmals glatt rühren und zu den Zwiebelringen servieren.