



GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Zucchini, klein gewürfelt

20 g Butter

150 g Magertopfen / Quark

150 g Weizengrieß, fein

2 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Saucenbasis

0.5 kleine Zwiebel(n), klein gewürfelt

2 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

1 EL Butter

100 ml Klare Gemüsesuppe

1 TL Paprikapulver, edelsüß

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zucchini in Butter bissfest dünsten und auskühlen lassen.
2. Für den Teig ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Grieß, Eidotter und Gewürze dazumischen.
3. Zucchini in den Teig einarbeiten, abschmecken und über Nacht stehen lassen.
4. Aus dem Teig Plätzchen formen und in Öl beidseitig goldbraun braten.
5. Für die Sauce Zwiebeln und Paprikaschoten in Butter andünsten.

6. Gemüsesuppe, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
7. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken.
8. Zucchiniplätzchen auf der Paprikarahmsauce servieren.