



# GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| <b>300 g</b> | QimiQ Base crème, non réfrigéré   |
| <b>2</b>     | Courgette(s), coupé en petits dés |
| <b>40 g</b>  | Beurre                            |
| <b>300 g</b> | Séré maigre                       |
| <b>300 g</b> | Semoule de blé, fin               |
| <b>4</b>     | Jaune(s) d'œuf                    |
|              | Sel                               |
|              | Poivre                            |
|              | Noix de muscade                   |
|              | Huile de tournesol, pour cuisson  |

## FÜR DIE SAUCE

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| <b>400 g</b>       | QimiQ Sauce Base                   |
| <b>1 petite(s)</b> | Oignon(s), coupé en petits dés     |
| <b>4</b>           | Poivron rouge, coupé en petits dés |
| <b>2 cs</b>        | Beurre                             |
| <b>200 ml</b>      | Bouillon de légumes                |
| <b>2 cc</b>        | Paprika en poudre, doux            |
|                    | Sel                                |
|                    | Poivre                             |

## PRÉPARATION

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.