



GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PAPRIKADIP MIT QIMINAISE



QimiQ AVANTAGES

- Ne contient pas d'œufs
- Ne contient que 20 % de matières grasses pour 100 % de goût
- Composé d'huile de colza pur et de QimiQ Classic



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

3 grande(s) Oignon(s)

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Eau

300 g Farine

Sel et poivre

Huile de tournesol, pour frire

FÜR DEN DIP

600 g Qiminaise

ODER

RECETTE DE BASE POUR LA QIMINAISE FAITE MAISON

300 g Poivrons rouges, en conserve et égouttés

Sel et poivre

Sucre

Origan

6 Gousse(s) d'ail

PRÉPARATION

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 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.