GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PAPRIKADIP

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 4 PORTIONS

FÜR DIE ZWIEBELRINGE

1 grande(s)	Oignon(s)
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 ml	Eau
100 g	Farine
	Sel
	Poivre
	Huile de tournesol, pour frire

FÜR DEN PAPRIKADIP

200 g	Qiminaise

ODER

RECETTE DE BASE POUR LA QIMINAISE FAITE MAISON

100 g	Poivrons rouges, en conserve et égouttés
	Sel
	Poivre
	Sucre
pincée	Origan
2	Gousse(s) d’ail

PRÉPARATION

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.