



# GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 8

2 Zucchini,

40 g Burro

300 g QimiQ Classic,

300 g Ricotta magra

300 g Semolino di frumento, fein

4 Tuorlo d'uovo

Sale i pepe

Noce moscata

Olio di girasole,

## FÜR DIE SAUCE

1 Cipolla (Cipolle),

2 Burro

200 Brodo di verdura

2 Paprica in polvere, dolce

Sale i pepe

4 Peperone (Peperoni),

1 Maizena

2 Aqua

300 g QimiQ Classic,

## PREPARAZIONE

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 in Butter andünsten.
6. Gemüsesuppe, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Paprikaschoten dazugeben und mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden. Kurz aufkochen lassen, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und abschmecken.