



GEBRATENE ZUCCHINIPLÄTZCHEN AUF PAPRIKASAUCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

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



25



simplicement

INGREDIENTI PER 8

300 g QimiQ Classic,
2 Zucchini,
40 g Burro
300 g Ricotta magra
300 g Semolino di frumento, fein
4 Tuorlo d'uovo
Sale
Pepe
Noce moscata
Olio di girasole,

FÜR DIE SAUCE

400 g QimiQ Sauce Base
1 Cipolla (Cipolle),
4 ,
2 Burro
200 Brodo di verdura
2 Paprica in polvere, dolce
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Zucchini in Butter bissfest dünsten und abkühlen 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.