



# 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.