



KABELJAUKUGELN IM PISTAZIENMANTEL



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g	QimiQ Classic,
4	Fetta (Fette) di pane bianco
200	Latte
600 g	Merluzzo, fresco,
1	Curry polvere
1	Paprica in polvere, dolce
1	Uovo (Uova)
	Sale i pepe
200 g	Pistacchio,
	Olio di colza,
	Misto di erbe,

PREPARAZIONE

1. Toastbrot entrinden, würfeln, in Milch einweichen und gut ausdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Toastbrot, Kabeljau, Currypulver, Paprikapulver und Ei dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Fischmasse 15 Kugeln formen, diese in Pistazien wälzen und in heißem Öl schwimmend ca. 3-5 Minuten goldbraun ausbacken.