



ZANDERFILET AUF PAPRIKA-EBLY



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DEN PAPRIKA-EBLY

250 g QimiQ Classic,
125 g Ebly frumento tenero
500 Brodo di verdura
3 ,
Basilico,
Sale
Pepe

FÜR DAS ZANDERFILET

600 g Filetto di lucioperca
3 Olio di girasole
Succo di limone

PREPARAZIONE

1. Für den Paprika-Ebly: Ebly in Gemüsebrühe aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Paprika dazugeben und würzen.
3. QimiQ Classic in einem Kochtopf erwärmen. Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Mixstab aufschäumen.
4. Zanderfilet in Öl anbraten, mit Zitronensaft beträufeln. Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.
5. Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.