



# GEBACKENE ZWIEBELRINGE MIT PAPRIKADIP MIT QIMINAISE



## QimiQ VANTAGGI

- Enthält keine Eier
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Aus reinem Rapsöl und QimiQ Classic hergestellt



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

**3 große** Cipolla (Cipolle)

**375 g** QimiQ Classic,

**300** Aqua

**300 g** Farina

Sale i pepe

Olio di girasole,

## FÜR DEN DIP

**600 g** Qiminaise, Maionese senza uovo con solamente 20% di grassi

## ODER

## QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

**300 g** Peperoni rossi, in conserva e sgocciolati

Sale i pepe

Zucchero

Origano

**6** Dente d'aglio

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Wasser, Mehl und Gewürze in einem Mixbecher aufmischen.
3. Zwiebelringe in den Teig tauchen und im Öl goldbraun frittieren.
4. Für den Dip Qiminaise, Paprika, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Knoblauchzehen aufmischen.
5. In einer Schüssel kühl stellen, vor dem Verzehr nochmals glatt rühren und zu den Zwiebelringen servieren.