



NAANBROT MIT TOMATEN-AVOCADO-CREME



QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

Tipps

Mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS NAANBROT

70 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

3 EL Milch

250 ml Wasser

2 EL Rapsöl

30 g Zucker

1 TL Salz

500 g Weismehl, glatt

1 Pkg. Backpulver

FÜR DIE TOMATEN-AVOCADO-CREME

180 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Tomate(n), gewürfelt

100 g Avocado(s), gewürfelt

40 g Schwarze Oliven, gehackt

10 g Peterli, gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Naanbrot: QimiQ glatt rühren. Milch, Wasser, Öl, Zucker und Salz dazumischen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Flüssigkeit gut verkneten und ca. eine Stunde rasten lassen.
3. Teig zu 4 runden Fladen ausrollen und in einer gut geölten Pfanne beidseitig braten.
4. Für die Tomaten-Avocado-Creme: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
5. Aufstrich auf das fertig gegrillte Naanbrot streichen, nach Belieben mit Salat und Gemüse garnieren.