



# AUBERGINEN-KICHERERBSEN-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>70 g</b>	Kichererbsen
<b>500 g</b>	Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten
<b>100 g</b>	Tomate(n), fein gewürfelt
<b>10 g</b>	Zucchini, gehackt
<b>0.5</b>	Zwiebel(n), gehackt
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Koriander, gemahlen
	Cayennepfeffer
	Salz
	Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen laut Verpackungsangabe einweichen und weich kochen. Absieben, dabei Absiebflüssigkeit auffangen und beiseite stellen.
2. Auberginenscheiben salzen, etwas stehen lassen und gut abspülen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen braten, bis sie schön braun sind. Auskühlen lassen und mit den gekochten Kichererbsen pürieren. (Sollte die Masse zu dick sein, etwas von dem Kochwasser der Kichererbsen dazugeben).
3. Ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren.
4. Auberginenpüree, Tomaten, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze dazumischen und mit Zitronensaft abschmecken.