



LAMMBURGER MIT HALLOUMI KÄSE AUF FLADENBROT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



30

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

80 g QimiQ Marinade, gekühlt

320 ml Wasser

14.8 g Salz

1800 g Lammhackfleisch

10 Stück Fladenbrot

420 g Kryssos Halloumi Käse, gegrillt

Kalamata Oliven, zum Garnieren

FÜR DAS BABA GHANOUSH

125 g QimiQ Rahm-Basis

700 g Aubergine/Melanzani

75 g Tahini [Sesampaste]

35 g Knoblauch

85 ml Zitronensaft

25 ml Olivenöl Extra Vergine

6 g Kreuzkümmel, gemahlen

4 g Salz

1 g Pfeffer

25 g Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für das Baba Ghanoush: Aubergine waschen und halbieren. Haut mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf dem Grill bei offener Flamme auf beiden Seiten kurz grillen.
2. Anschließend im Backofen bei 180°C weich garen. Aubergine häuten und zur Seite stellen.
3. QimiQ Classic, Tahini Paste, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein pürieren.
4. Aubergine und etwas Petersilie dazugeben und untermengen, so dass die Zutaten vermischt werden aber nicht püriert.
5. Das faschierte Lamm in einer Rührmaschine auf niedriger Stufe 5-6 Minuten marinieren. Laibchen formen, auf beiden Seiten anbraten und im Ofen fertig garen.
6. Warmes Fladenbrot mit Baba Ghanoush, den gegrillten Laibchen und Kryssos Halloumi Käse belegen. Mit Kalamata Oliven garnieren und servieren.