



# KÜRBIS-AUBERGINEN-LASAGNE



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**30 Scheiben** Aubergine/Melanzani

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**200 g** Tempura Mehl

Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE KÜRBISCREME

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**350 g** Kürbispüree

**40 ml** Baumnussöl

**30 ml** Weisser Balsamico-Essig

**0.5 TL** Kurkuma, getrocknet

Muskatnuss, gemahlen

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl tauchen und in heißem Olivenöl beidseitig anbraten. Auskühlen lassen.
2. Für die Kürbiscreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und aufschlagen.
3. Auberginenscheiben, Kürbiscreme und Gemüse nach Belieben schichten.
4. Nach Belieben garnieren und servieren.