



# BABA GHANOUSH



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremiger Genuss



25



leicht

## Tipps

Mit gerösteten Auberginenwürfel servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>700 g</b>	Aubergine/Melanzani
<b>105 g</b>	Olivenöl Extra Vergine Salz und Pfeffer
<b>75 g</b>	Tahini [Sesampaste]
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>85 ml</b>	Zitronensaft
<b>25 g</b>	Peterli, geschnitten Kreuzkümmel, gemahlen Koriander, gemahlen Sojasauce
<b>100 g</b>	Kalamata Oliven, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Die ganzen Auberginen waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. In Alufolie wickeln und auf dem Grill oder im Ofen weich schmoren. Aubergine häuten und 2/3 davon pürieren. Den Rest grob hacken und zur Seite stellen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten außer gehackten Auberginen und Oliven dazugeben und mit einem Stabmixer mixen.
3. Gehackte Auberginen dazugeben und untermengen. Mit Oliven dekorieren.