



# NAANBROT MIT TOMATEN-AVOCADO-CREME



## QimiQ AVANTAGES

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



30



## Tipps

Mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS NAANBROT

**70 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**3 cs** Lait

**250 ml** Eau

**2 cs** Huile de colza

**30 g** Sucre

**1 TL** Sel

**500 g** Farine, sans levure

**1 paquet** Levure chimique

### FÜR DIE TOMATEN-AVOCADO-CREME

**180 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Tomate(s), coupé en dés

**100 g** Avocat(s), coupé en dés

**40 g** , haché

**10 g** Persil, haché

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**0.5** Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## PRÉPARATION

1. Für das Naanbrot: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Wasser, Öl, Zucker und Salz dazumischen.
2. Mehl mit Backpulver vermischen, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Ca. eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Teig zu 4 runden Fladen ausrollen und in einer gut geölten Pfanne beidseitig braten.
4. Für die Tomaten-Avocado-Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
5. Aufstrich auf das fertig gegrillte Naanbrot streichen, nach Belieben mit Salat und Gemüse garnieren.