



LAMMBURGER MIT HALLOUMI KÄSE AUF FLADENBROT



QimiQ AVANTAGES

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



30

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

80 g	QimiQ Marinade, réfrigéré
320 ml	Eau
14.8 g	Sel
1800 g	Lammhackfleisch_Viande hachée d'agneau
10 Stück	Fladenbrot
420 g	Kryssos Halloumi Käse, gegrillt
	Kalamata Oliven_Olives Kalamata, zum Garnieren
125 g	QimiQ Base crème
700 g	Aubergine
75 g	Tahini [Pâte de sésame]
35 g	Ail
85 ml	Jus d'un citron
25 ml	Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine
6 g	Kreuzkümmel, moulues
4 g	Sel
1 g	Poivre
25 g	Persil, finement hachées

PRÉPARATION

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 mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Aubergine und etwas Petersilie dazumischen, sodass die Zutaten vermischt aber nicht püriert werden.
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.