



# BABA GHANOUSH



## QimiQ AVANTAGES

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



25



## Tipps

Mit gerösteten Auberginenwürfel servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**700 g** Aubergine

**105 g** Olivenöl Extra Vergine\_Huile d'olive extra vergine  
Sel et poivre

**75 g** Tahini [Pâte de sésame]

**1** Gousse(s) d'ail

**85 ml** Jus d'un citron

**25 g** Persil, coupé

Kreuzkümmel, moulues

Coriandre, moulues

Sauce de soja

**100 g** Kalamata Oliven\_Olives Kalamata, pour la décoration

## PRÉPARATION

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.