



NAANBROT MIT TOMATEN-AVOCADO-CREME



QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

Tipps

Mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS NAANBROT

70 g QimiQ Classic, ungekühlt

3 EL Milch

250 ml Wasser

2 EL Rapsöl

30 g Zucker

1 TL Salz

500 g Mehl, glatt

1 Pkg. Backpulver

FÜR DIE TOMATEN-AVOCADO-CREME

180 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Tomate(n), gewürfelt

100 g Avocado(s), gewürfelt

40 g Schwarze Oliven, gehackt

10 g Petersilie, gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

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.