



NAANBROT MIT TOMATEN-AVOCADO-CREME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Creme mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS NAANBROT

110 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 ml Milch

375 ml Wasser

50 ml Rapsöl

45 g Zucker

1.5 TL Salz

750 g Mehl, glatt

1.5 Pkg. Backpulver

FÜR DIE TOMATEN-AVOCADO-CREME

450 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Tomate(n), gewürfelt

250 g Avocado(s), gewürfelt

100 g Schwarze Oliven, gehackt

25 g Petersilie, gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Zitronensaft, von 1/2 Zitrone

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Naanbrot: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Wasser, Rapsöl, Zucker und Salz dazumischen.
2. Mehl mit Backpulver vermengen, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Ca. eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Teig zu 10 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.