



MELANZANIBRÖTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Kleine Baguette(s) à 50 g

FÜR DEN BELAG

1 Aubergine/Melanzani, mittelgroß

40 ml Sonnenblumenöl

Salz

Paprikapulver, edelsüß

1 TL Sesam

Frühlingszwiebel(n), in Scheiben geschnitten

Tomate(n), in Scheiben geschnitten

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Magertopfen / Quark

125 g Feta, zerdrückt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Melanzani der Länge nach in Scheiben schneiden. In Öl beidseits hellbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver und Sesam bestreuen.
2. Für den Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Feta, Salz und Pfeffer dazumischen.
3. Baguettes der Länge nach halbieren. Die untere Hälfte mit Aufstrich bestreichen, mit Melanzani, Frühlingszwiebeln und Tomaten belegen und mit dem oberen Teil bedecken.