QimiQ

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

leich

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Kleine Baguette(s) à 50 g

125 g Magertopfen / Quark125 g Feta, zerdrückt

Salz und Pfeffer

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

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.