



AUBERGINEN-KICHERERBSEN-AUFSTRICH



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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

70 g Kichererbsen

500 g Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten

100 g Tomate(n), fein gewürfelt

10 g Zucchini, gehackt

0.5 Zwiebel(n), gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Koriander, gemahlen

Cayennepfeffer

Salz

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen laut Verpackungsangabe einweichen und weich kochen. Abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen.
2. Auberginenscheiben salzen, etwas rasten lassen und gut abspülen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen braten, bis sie schön braun sind. Auskühlen lassen und mit den gekochten Kichererbsen pürieren. (Sollte die Masse zu dick sein, etwas von dem Kochwasser der Kichererbsen dazugeben).
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Auberginenpüree, Tomaten, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze dazumischen und mit Zitronensaft abschmecken.