



KÜRBIS-AUBERGINEN-LASAGNE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

30 Scheiben Aubergine/Melanzani

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

200 g Tempura Mehl

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KÜRBISCREME

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

350 g Kürbispüree

40 ml Walnussöl

30 ml Weißer Balsamico-Essig

0.5 TL Kurkuma, getrocknet

Muskatnuss, gemahlen

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl tauchen und in heißem Olivenöl beidseitig anbraten. Auskühlen lassen.
2. Für die Kürbiscreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und aufschlagen.
3. Auberginenscheiben, Kürbiscreme und Gemüse nach Belieben schichten.
4. Nach Belieben garnieren und servieren.