



BABA GHANOUSH



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremiger Genuss



25



leicht

Tipps

Mit gerösteten Auberginenwürfel servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

700 g Aubergine/Melanzani

105 g Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer

75 g Tahini [Sesampaste]

1 Knoblauchzehe(n)

85 ml Zitronensaft

25 g Petersilie, geschnitten

Kreuzkümmel, gemahlen

Koriander, gemahlen

Sojasauce

100 g Kalamata Oliven, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Die ganzen Auberginen waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. In Alufolie wickeln und auf dem Grill oder im Ofen weich schmoren. Aubergine häuten und 2/3 davon pürieren. Den Rest grob hacken und zur Seite stellen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten außer gehackten Auberginen und Oliven dazugeben und mit einem Stabmixer mixen.
3. Gehackte Auberginen dazugeben und untermengen. Mit Oliven dekorieren.