



# AUBERGINENSANDWICH VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTION

### FÜR DEN AUBERGINEN-WHIP

**300 g** Aubergine/Melanzani, gewürfelt

Olivenöl

**2** Knoblauchzehe(n)

Paprikapulver, geräuchert

Agavendicksaft

Rosmarin

Reisessig

**100 g** QimiQ Whip Konditorcreme

### FÜR DAS SANDWICH

**8 Scheiben** Aubergine/Melanzani

Olivenöl

Salz und Pfeffer

**2 Stück** Rote Paprikaschote(n), geschält, entkernt

Radicchio

Dörrzwetschken

Weißer Sesamkörner

Amaranth

Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme die gewürfelte Aubergine mit etwas Olivenöl, fein geschnittenem Knoblauch, Räucherpaprikapulver, Agavendicksaft, Rosmarin und einem Spritzer Reisessig in einer Pfanne weich schmoren lassen und anschließend im Mixer fein durchmischen. Dann das QimiQ Whip aufschlagen und in die abgekühlte Masse unterrühren.
2. Die Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika und den Radicchio ebenfalls scharf anbraten (bis sie weich sind) und mit Salz und Agavendicksaft abschmecken. Die Dörrzwetschken halbieren. Nun das Gemüse und die Creme abwechselnd übereinander schichten. Anschließend mit geröstetem Sesam (schwarz und weiß), Amaranth und Kräutern garnieren.