



# BABA GHANOUSH MIT PITA BROT



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN AUFSTRICH

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**700 g** Aubergine/Melanzani

**75 g** Tahini [Sesampaste]

**35 g** Knoblauch

**85 ml** Zitronensaft

**25 g** Olivenöl Extra Vergine

**6 g** Kreuzkümmel, gemahlen

Salz

Pfeffer

**25 g** Petersilie, geschnitten

**100 g** Kalamata Oliven

### FÜR DAS PITA BROT

**25 g** QimiQ Classic,

**7 g** Trockenhefe

**330 ml** Wasser, lauwarm

**5 g** Kristallzucker

**420 g** Weizenmehl

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: Aubergine waschen und halbieren. Haut mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf dem Grill bei offener Flamme auf beiden Seiten kurz grillen.
2. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) weich garen. Aubergine häuten und zur Seite stellen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic, Tahini Paste, Knoblauch, Zitronensaft,  $\frac{3}{4}$  Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein pürieren.
4. Aubergine und etwas Petersilie dazugeben und untermengen, so dass die Zutaten vermischt werden aber nicht püriert.
5. In eine Servierschale geben und mit Oliven und gehackter Petersilie garnieren und mit Olivenöl

beträufeln.

6. Für das Pita Brot: Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Zucker und ungekühltes QimiQ Classic dazugeben und gut verrühren.
7. Mehl und Salz dazugeben und gut verkneten.
8. Teig in Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Teigstücke zu runden Fladen dünn ausrollen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 250° C (Umluft) ca. 4 Minuten backen bis das Brot sich aufbläht.
11. Warmes Pitabrot mit dem Aufstrich servieren.