



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.