



# LAMMBURGER MIT HALLOUMI KÄSE AUF FLADENBROT



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide



30

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>80 g</b>	QimiQ Marinade, réfrigéré
<b>320 ml</b>	Eau
<b>14.8 g</b>	Sel
<b>1800 g</b>	Viande hachée d'agneau
<b>10 pièce(s)</b>	
<b>420 g</b>	Kryssos Halloumi Käse, grillé
	Olives Kalamata, pour garnir
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème
<b>700 g</b>	Aubergine
<b>75 g</b>	Tahini [Pâte de sésame]
<b>35 g</b>	Ail
<b>85 ml</b>	Jus d'un citron
<b>25 ml</b>	Huile d'olive extra vergine
<b>6 g</b>	Cumin, moulues
<b>4 g</b>	Sel
<b>1 g</b>	Poivre
<b>25 g</b>	Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Für das Baba Ghanoush: 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 Backofen bei 180 °C weich garen. Aubergine häuten und zur Seite stellen.
3. QimiQ Classic, Tahini Paste, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Aubergine und etwas Petersilie dazumischen, sodass die Zutaten vermischt aber nicht püriert werden.
5. Das faschierte Lamm in einer Rührmaschine auf niedriger Stufe 5-6 Minuten marinieren. Laibchen formen, auf beiden Seiten anbraten und im Ofen fertig garen.
6. Warmes Fladenbrot mit Baba Ghanoush, den gegrillten Laibchen und Kryssos Halloumi Käse belegen. Mit Kalamata Oliven garnieren und servieren.