



BABA GHANOUSH



QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

Conseils

Mit gerösteten Auberginenwürfel servieren.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

700 g Aubergine

105 g Huile d'olive extra vergine
Sel et poivre

75 g Tahini [Pâte de sésame]

1 Gousse(s) d'ail

85 ml Jus d'un citron

25 g Persil, coupé

Cumin, moulues

Coriandre, moulues

Sauce de soja

100 g Olives Kalamata, pour la décoration

PRÉPARATION

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.