



# LAMMBURGER MIT HALLOUMI KÄSE AUF FLADENBROT



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



30

## INGREDIENTI PER 10

**80 g** QimiQ Marinade,

**320** Aqua

**14.8 g** Sale

**1800 g** Carne macinata d'agnello

**10 Stück**

**420 g** Kryssos Halloumi Käse,

Olive Kalamata,

**125 g** QimiQ Classic

**700 g** Melanzana

**75 g** Tahini [Pasta di sesamo]

**35 g** Aglio

**85** Succo di limone

**25** Olio d'oliva extra vergine

**6 g** Cumino,

**4 g** Sale

**1 g** Pepe

**25 g** Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

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.