



# BABA GHANOUSH



## QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

## Suggerimenti

Mit gerösteten Auberginenwürfel servieren.

## INGREDIENTI PER 10

**250 g** QimiQ Classic,

**700 g** Melanzana

**105 g** Olio d'oliva extra vergine

Sale i pepe

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

**1** Dente d'aglio

**85** Succo di limone

**25 g** Prezzemolo,

Cumino,

Coriandolo,

Salsa di soia

**100 g** Olive Kalamata,

## PREPARAZIONE

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.