



# BABA GHANOUSH



## QimiQ BENEFITS

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



25



easy

## Tips

Mit gerösteten Auberginenwürfel servieren.

## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Classic, room temperature

**700 g** Eggplant

**105 g** Olive oil extra virgin

Salt and pepper

**75 g** Tahini paste [Sesame paste]

**1** Garlic clove(s)

**85 ml** Lemon juice

**25 g** Parsley, chopped

Cumin, ground

Cilantro / coriander, ground

Soy sauce

**100 g** Kalamata olives, to decorate

## METHOD

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.