



HUMMUS-DIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 950 G

100 g QimiQ Rahm-Basis

500 g Kichererbsen, gegart

100 ml Wasser

100 g Tahini [Sesampaste]

60 ml Zitronensaft

60 ml Olivenöl

30 g Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Kreuzkümmel, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
2. Für mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten rasten lassen und noch einmal glatt rühren.