



# GERÖSTETER PIQUILLIO-HUMMUS



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>80 g</b>	Tahini [Sesampaste]
<b>30 ml</b>	Traubenkernöl
<b>30 ml</b>	Olivenöl, zum Garnieren
<b>12 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Pfeffer
<b>10 g</b>	Knoblauch
<b>5 g</b>	Peperoni(s), geräuchert
<b>70 g</b>	Pinienkerne, getoastet
<b>170 g</b>	rote Peperoni, am Feuer geröstet
<b>450 g</b>	Kichererbsen Konserve, abgetropft
<b>20 ml</b>	Weisser Balsamico-Essig

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen kutteln.