



GERÖSTETER MAIS-HUMMUS MIT KRUSTE



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

100 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Tahini [Sesampaste]
30 ml	Olivenöl
12 g	Salz
1 g	Cayennepfeffer
10 g	Knoblauch
2 g	Jalapenos, frisch
12 g	Koriander, frisch
10 g	Limettensaft
3 g	Kreuzkümmel, gemahlen
120 g	eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft
300 g	weisser Mais, gegart
300 g	Kichererbsen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren und das Öl langsam einrühren.
2. Sesampaste, Mais, Kichererbsen, Gewürze und Limettensaft dazumischen.
3. Mit Jalapenos, Koriander und Paprika garnieren und Olivenöl darüber geben.