



# ACKERBOHNEN-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>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>80 g</b>	Tahini [Sesampaste]
<b>50 g</b>	Olivenöl
<b>20 g</b>	Zitronensaft
<b>12 g</b>	Salz
<b>0.2 g</b>	Weisser Pfeffer, gemahlen
<b>2.5 g</b>	rote Chiliflocken
<b>20 g</b>	Schnittlauch, frisch
<b>10 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>300 g</b>	dicke Bohnen, frisch oder tiefgekühlt
<b>300 g</b>	Kichererbsen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Sesampaste dazugeben und glatt rühren. Die Hälfte vom Olivenöl langsam einrühren. Gewürze und Schnittlauch dazumischen und abschmecken.
3. Mit Chiliflocken und dem restlichen Olivenöl garnieren. Mit Gemüse oder Kekse servieren.