



ERBSEN-HUMMUS



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 g Tahini [Sesampaste]

3 EL Olivenöl

Salz

Weisser Pfeffer, gemahlen

100 g Grüne Erbsen, gekocht

300 g Kichererbsen, gekocht

4 EL Milch

2 EL Schnittlauch, frisch

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Mit Schnittlauch garnieren und mit Gemüse oder Kekse servieren.