



HUMMUS AUS WEISSEN BOHNEN



QimiQ VORTEILE

- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Emulgiert mit Öl



40



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN HUMMUS

170 g

500 g Bohnen weiß, gegart

70 ml Olivenöl

20 ml Weisser Balsamico-Essig

50 g BBQ-Sauce

60 g rote Peperoni

2 g Koriander, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Hummus: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
2. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, 15 Minuten stehen lassen und noch einmal gut durchrühren.