



# ERBSEN-HUMMUS MIT GERÖSTETEN PEPITAS



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**100 g** QimiQ Base crème

**80 g** Tahini [Pâte de sésame]

**50 ml** Traubenkernöl

**6 g** Menthe, frais

**12 g** Sel

**2 g** Poivre

**5 g** Ail

**300 g** Petits pois

**100 g** Pepitas\_Graines de courge, getoastet

**20 g** Huile de sésame, zum Garnieren

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen kutttern und mit Esprit de Liberté Mini Toasts servieren.