



# GERÖSTETER PIQUILLIO-HUMMUS



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>150 g</b>	QimiQ Base crème
<b>80 g</b>	Tahini [Pâte de sésame]
<b>30 ml</b>	Traubenkernöl
<b>30 ml</b>	Huile d'olive, zum Garnieren
<b>12 g</b>	Sel
<b>1 g</b>	Poivre
<b>10 g</b>	Ail
<b>5 g</b>	Poivron(s), geräuchert
<b>70 g</b>	Pinienkerne, getoastet
<b>170 g</b>	Poivron rouge,
<b>450 g</b>	Kichererbsen Konserve, abgetropft
<b>20 ml</b>	Vinaigre balsamique blanc

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen kutteln.