



GERÖSTETE ROTE RÜBEN-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

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Tahini [Pâte de sésame]

30 ml Huile d'olive

12 g Sel

1 g Poivre

10 g Ail

60 g Noisettes, blanchiert

2 g Kreuzkümmel

10 ml Jus d'un citron

300 g Pois chiche

80 ml Huile d'olive

250 g

80 ml Huile d'olive

20 g Sel

4 g Cumin

PRÉPARATION

1. Für die gerösteten roten Rüben: Rote Rüben waschen, mit Öl, Salz und Kümmel marinieren und in Alufolie einwickeln.
2. Bei 180 °C ca. 30 Minuten garen, Folie entfernen und schälen.
3. Alle Zutaten zusammen kutteln und abschmecken.