



# 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

**10 g** Ail

**60 g** Noisettes, blanchiert, gehackt

**2 g** Kreuzkümmel

**10 ml** Jus d'un citron

**300 g** Pois chiche

**80 ml** Huile d'olive

Sel et poivre

## FÜR DIE GERÖSTETEN ROTEN RÜBEN

**250 g**

**80 ml** Huile d'olive

Sel

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 mit einem Stabmixer pürieren und abschmecken.