



GERÖSTETER PIQUILLIO-HUMMUS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	QimiQ Classic
80 g	Tahini [Sesampaste]
30 ml	Traubenkernöl
30 ml	Olivenöl, zum Garnieren
12 g	Salz
1 g	Pfeffer
10 g	Knoblauch
5 g	Paprikaschote(n), geräuchert
70 g	Pinienkerne, getoastet
170 g	Rote Paprikaschote(n),
450 g	Kichererbsen Konserve, abgetropft
20 ml	Weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen kuttern.