



GERÖSTETER MAIS-HUMMUS MIT KRUSTE



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

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Tahini [Sesampaste]

30 ml Olivenöl

12 g Salz

1 g Cayennepfeffer

10 g Knoblauch

2 g Jalapenos, frisch

12 g Koriander, frisch

10 g Limettensaft

3 g Kreuzkümmel, gemahlen

120 g eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft

300 g weißer Mais, gegart

300 g Kichererbsen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl langsam einrühren.
2. Sesampaste, Mais, Kichererbsen, Gewürze und Limettensaft dazumischen.
3. Mit Jalapenos, Paprika und Koriander garnieren und mit Olivenöl beträufeln.