



ACKERBOHNEN-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

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Tahini [Sesampaste]
50 g	Olivenöl
20 g	Zitronensaft
12 g	Salz
0.2 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
2.5 g	rote Chiliflocken
20 g	Schnittlauch, frisch
10 g	Knoblauch, gehackt
300 g	dicke Bohnen, frisch oder tiefgekühlt
300 g	Kichererbsen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sesampaste dazugeben und gut rühren. Die Hälfte vom Olivenöl langsam einrühren. Gewürze und Schnittlauch dazumischen und abschmecken.
3. Mit Chiliflocken und dem restlichen Olivenöl garnieren. Mit Gemüse oder Kekse servieren.