



# GERÖSTETE ROTE RÜBEN-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

<b>100 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>80 g</b>	Tahini [Sesampaste]
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>10 g</b>	Knoblauch
<b>60 g</b>	Haselnüsse, blanchiert, gehackt
<b>2 g</b>	Kreuzkümmel
<b>10 ml</b>	Zitronensaft
<b>300 g</b>	Kichererbsen
<b>80 ml</b>	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

## FÜR DIE GERÖSTETEN ROTEN RÜBEN

<b>250 g</b>	Rote Rübe(n)
<b>80 ml</b>	Olivenöl
	Salz
	Kümmel

## ZUBEREITUNG

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.