



HUMMUS AUS WEISSEN BOHNEN



QimiQ VORTEILE

- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Emulgiert mit Öl



40



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN HUMMUS

170 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Bohnen weiß, gegart
70 ml	Olivenöl
20 ml	Weißer Balsamico-Essig
50 g	BBQ-Sauce
60 g	Rote Paprikaschote(n)
2 g	Koriander, gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Hummus: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
2. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, 15 Minuten stehen lassen und noch einmal gut durchrühren.