



GERÖSTETER PIQUILLIO-HUMMUS



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

150 g QimiQ Classic

80 g Tahini [Pasta di sesamo]

30 Olio di vinaccioli

30 Olio d'oliva,

12 g Sale

1 g Pepe

10 g Aglio

5 g Peperone (Peperoni), geräuchert

70 g Pinoli, getoastet

170 g ,

450 g

20

PREPARAZIONE

1. Alle Zutaten zusammen kутtern.