



# GERÖSTETE ROTE RÜBEN-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

<b>100 g</b>	QimiQ Classic,
<b>80 g</b>	Tahini [Pasta di sesamo]
<b>30</b>	Olio d'oliva
<b>12 g</b>	Sale
<b>1 g</b>	Pepe
<b>10 g</b>	Aglio
<b>60 g</b>	Nocciole, blanchiert
<b>2 g</b>	Cumino
<b>10</b>	Succo di limone
<b>300 g</b>	Ceci
<b>80</b>	Olio d'oliva
<b>250 g</b>	Barbabietola
<b>80</b>	Olio d'oliva
<b>20 g</b>	Sale
<b>4 g</b>	Cumino

## PREPARAZIONE

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 zusammen küttern und abschmecken.