



HUMMUS AUS WEISSEN BOHNEN



QimiQ BENEFITS

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



40



easy

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DEN HUMMUS

170 g	QimiQ Sauce Base
500 g	White beans, cooked
70 ml	Olive oil
20 ml	White balsamic vinegar
50 g	BBQ sauce
60 g	Red bell pepper(s)
2 g	Cilantro / coriander, minced
	Salt
	Black pepper

METHOD

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.