



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.