

Randen- und Naturehummus + Käse von Christian Wenger

Mengen für 10 Personen

1x Schälchen für glutenfreie Person und Jolie!

1x Hummus ohne Zitronensaft

Gewürze: Kreuzkümel

500 g Kichererbsen	
100 g Tahina	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 dl Zitronensaft	
1.0 Liter Olivenöl	
150 g Randen	Für Randen-Hummus die Hälfte des Nature-Hummus mit dem Randen zusammenmixen.
2.0 g Camembert	oder anderer Weichkäse
2.0 g Greyerzer	oder anderer Hartkäse

Teeaufguss vorbereiten 1 Tag vorher