

Randen- und Naturehummus + Käse von Christian Wenger

Mengen für 15 Personen

1x Schälchen für glutenfreie Person und Jolie!

1x Hummus ohne Zitronensaft

Gewürze: Kreuzkümel

750 g Kichererbsen	
150 g Tahina	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
7.5 dl Zitronensaft	
1.5 Liter Olivenöl	
225 g Randen	Für Randen-Hummus die Hälfte des Nature-Hummus mit dem Randen zusammenmixen.
3.0 g Camembert	oder anderer Weichkäse
3.0 g Greyerzer	oder anderer Hartkäse

Teeaufguss vorbereiten 1 Tag vorher