



Rezept

KISAG  
KÜCHE

## RANDEN-HUMMUS

3 PORTIONEN | FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

### ZUTATEN

- 240 g** Kichererbsen aus der Dose
- 200 ml** Schüttwasser  
(von den Kichererbsen)
- 100 ml** Randensaft
- 30 g** Tahini (Sesampaste)
- 2 EL** Zitronensaft
- 1** Knoblauchzehe  
etwas Sesamöl

### ZUBEREITUNG

Knoblauch fein schneiden, in Sesamöl hell anschwitzen und abkühlen lassen.

Kichererbsen abgiessen, das Schüttwasser auffangen und bei Bedarf auf 200 ml aufgiessen.

Nun alle Zutaten mit dem Mixer fein pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.

Die Masse durch Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper passieren. Kisag Bläserkapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln. Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

*Freude am Kochen!*