
Hummus

Die besten Rezepte mit Kichererbsen, Linsen & Co.

60 Rezepte inspiriert aus aller Welt



- Hummus ist vielseitig Als Hauptgericht, Snack, Dip, Aufstrich, Dressing oder süß als Dessert
- Gesund im Trend Ballaststoffreiche Eiweißspender für die ausgewogene vegetarische oder vegane Ernährung
- In aller Munde 60 kreative Rezepte aus aller Welt - von herzhaft bis süß

Alle Welt liebt Hummus! Das einfache Kichererbsenmus aus dem vorderen Orient liegt voll im Trend. Einfach herzustellen, passt klassischer Hummus als ballaststoffreicher vegetarischer Eiweißspender hervorragend zu einer modernen, gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Entdecken Sie die cremige orientalische Köstlichkeit mit 60 kreativen Rezepten aus aller Welt. Ob klassisch aus Kichererbsen oder neu interpretiert aus Bohnen, Linsen und Lupinen, ob aus Roter Bete, Süßkartoffel oder Pastinake, die geschmackliche Vielfalt ist grenzenlos. Auch als Dessert mit Schokolade, Erdnüssen und Salzkaramell ist Hummus eine Offenbarung. Und für alle, denen das pure Mus nicht genug ist, gibt es köstliche Rezepte, in denen Hummus Verwendung findet. Ob in einem leckeren Sabich, auf Kartoffelpuffer, zu Süßkartoffel-Kumpir oder auch zu Maki-Sushi, lassen Sie sich von der

wunderbaren Welt des Hummus verzaubern!

Zielgruppe:

Hummus-Fans

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

gebunden, farb. Abb.

144 Seiten, Format 19 x 24,5 cm

ISBN: 978-3-625-18986-2

Erscheint: August 2021

10,00 EURO