

## PIRI PIRI HUMMUS



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes  
Knoblauchpüree 325g



Parrillada Piri Piri 450g

### ZUTATEN

450  
g



- 400 g Kichererbsen (abgetropft)
- 50 g Olivenöl
- 50 ml Wasser
- 15 g Bresc Parrillada piri piri
- 10 g Tahini
- 10 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
- 1 Zitrone

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixer fein mischen. Das Ganze in einen Behälter geben. Das Olivenöl über den Hummus träufeln.