



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Pesto Hummus

Pesto Hummus

1 Glas Rinatura Hummus Kichererbse Sesam Bio

1 Glas Leverno Bio Pesto Rosso

Optional:

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Kräuter

Pinienkerne

Al Amier Kichererbsen

Sabita Vollkorn Chapati 6 Stück

Pesto Hummus

1.

Hummus und Pesto in eine Schüssel geben. Gut vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Ggf. mit Kichererbsen, Pinienkernen, Kräutern oder Olivenöl toppen.

Mit Chapati, Fladenbrot, Crackern oder frischen
Gemüsesticks servieren.