

Hummus aus weißen Kidneybohnen mit flambierten Garnelen



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

500 g Ardo Weiße Kidneybohnen

80 g Ardo Kräutermischung nach asiatischer Art

10 g Ardo Knoblauchwürfel (optional)

30 Scampi

0,5 dl Olivenöl

0,5 l Gemüsebrühe

30 g schwarzer Sesam

Cracker

0,5 dl Cognac

30 g Butter

Zitronensaft nach Geschmack

Paprikapulver

Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Die weißen Kidneybohnen kurz in der Gemüsebrühe mit dem Lauch blanchieren.
2. Zusammen mit etwas Kochflüssigkeit, Pfeffer und Salz und etwas Paprika in einem Mixer pürieren. Danach mit Zitronensaft abschmecken.
3. Die Kräutermischung nach asiatischer Art in Butter andünsten, die Scampi dazugeben, kurz durchbraten lassen und mit Cognac flambieren.
4. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit schwarzem Sesam bestreuen.
5. Die Scampi zusammen mit dem Hummus und Crackern servieren.

Allergene

Gluten

Milk

Sesame

Crustaceans



We preserve nature's gifts