

White Stilton PDO Hartington Houmous mit Whisky

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 15 min.



Zutaten

- 200 g White Stilton PDO Hartington
- 3 cl Whisky
- 300 g gekochte Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Pinienkerne
- Saft einer Zitrone
- 3 Esslöffel Tahina
- 3 g gemahlener Kreuzkümmel
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Frischer Thymian oder Rosmarin

Zubereitungsschritte



1. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die Kichererbsen, den zerbröckelten White Stilton, den Knoblauch, den Zitronensaft, die Sesampaste, die Pinienkerne und den Kreuzkümmel pürieren. Fügen Sie allmählich in einem dünnen Strahl den Whisky hinzu.
2. Mixen Sie, bis eine glatte Textur entsteht. Wenn die Mischung zu dick ist, können Sie etwas mehr Whisky hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
3. Abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.
4. Servieren Sie den White Stilton Houmous, garniert mit ein paar Pinienkernen und frischem Thymian- oder Rosmarinzweig.

? **Tipps und Tricks:** Begleiten Sie Ihren Houmous mit Crackers, Gemüsesticks oder Pita-Brotstreifen