

Houmous aus Munster Géromé AOP la Réserve des Crémiers mit Kümmel und Helles Bier

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 150 g reifer Munster Géromé AOP Käse
- 150 g Kichererbsen
- 80 g Tahin
- 2 Knoblauchzehen
- 2 g Kreuzkümmel
- 5 cl Sesamöl
- 5 cl helles Bier
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitungsschritte



1. Mixen Sie die Kichererbsen in einem Mixer, geben Sie den Munster, das Tahin, sowie die geschälte und entkeimte Knochlauchzehe hinzu. Fügen Sie langsam das Olivenöl hinzu und anschließend das Bier. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
2. Zum Aperitif kalt servieren, dazu Grissini oder getoastetes Brot reichen.

? **Tipp:** Sie können dieses Rezept auch mit anderen Weichkäsesorten, wie Camembert oder Brie de Meaux zubereiten.