



PINK HUMMUS

von Heike Schoon

ZUTATEN

1 kleine Dose Kichererbsen (130 g Abtropfgewicht)
 1 mittelgroße Rote Bete ca. 60 g (gekocht und geschält)
 1 EL Tahin (Sesampaste)
 2 EL Zitronensaft
 2 EL Griechisches Olivenöl*
 1-2 TL Orient Spice*
 Knobi Genuss Salz*
 Regenbogen Pfeffer*

Als Topping:
 Fetawürfel (ggf. vegane Alternative nehmen)
 Sesam und/oder Sonnenblumenkerne
 etwas Griechisches Olivenöl* zum Dekorieren
 gehackte frische Petersilie



ZUBEREITUNG

Die Rote Bete schälen in kleine Stücke schneiden.
 Kichererbsen abtropfen lassen und dann mit Rote Bete, Tahin, Zitronensaft, Orient Spice und Griechischem Olivenöl in einen leistungsstarken Mixer geben. Alternativ einen Pürierstab benutzen.
 Ein hohes Gefäß reduziert eventuelle Spritzer.

Die Masse sollte eine glatte, cremige Konsistenz haben. Falls sie zu dick ist, ggf. Wasser oder etwas mehr Olivenöl zufügen.

Mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Den Pink Hummus in einer Schüssel anrichten und nach Belieben mit Fetawürfeln, Saaten, etwas Olivenöl und frischer Petersilie garnieren.

Tipp:

Ein Upgrade und tollen Crunch erfährt das Pink Hummus durch frische Granatapfelkerne als zusätzliches Topping.

*Edelschmaus Originalprodukt