

Rote-Bete-Hummus



ZUTATEN

400 g Rote Bete | ½ Bund Petersilie | 1 Zitrone |
220 g Kichererbsen (gekocht) |
2 EL Tahin (Sesammus) | Olivenöl

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

Rote Bete schälen und in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit 1 TL Salz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen etwa 30 - 40 Minuten rösten, bis die Rote Bete weich ist.

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

Zitrone pressen und den Saft zusammen mit abgekühlter Rote Bete, abgetropften Kichererbsen, Tahin, 1 - 2 EL Öl mit dem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie unterrühren.

