



Rote-Bete-Hummus

Zutaten für 3 Portionen

- 1 Rote Bete
- 250 g Kichererbsen, abgetropft (gekocht)
- ½ TL Salz
- ½ TL Zitronenschale, fein gerieben
- 2 EL Tahin (Sesammus)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel

Zubereitung

- Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen
- Rote Bete schälen und in 1-2 cm große Würfel zusammen mit etwas Salz auf ein Backblech geben und etwa 30 Minuten rösten.
- Zitronenschale abreiben.
- Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren.
- Hummus in einer Schale anrichten.