

Purple Hummus | Meerrettich | Rote Beete | Purple Curry

Dauer: 15 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für ca. 6 Portionen:

Equipment

1 guter Mixer

Gewürze & Zutaten

2 Dosen 800g (abgetropft 480g) Kichererbsen
150 G Rote Beete, gekocht, kleine Würfel
2 EL Meerrettich
½ TL Cumin, gemahlener Kreuzkümmel
3 EL Purple Curry
½ Zitrone, Saft
50 ml Olivenöl

Zubereitung

1 Die Kichererbsen abgießen und den Saft aufbewahren.

Die Kichererbsen mit der Roten Beete, Meerrettich, ½ TL Cumin, 3 EL Purple Curry, Zitronensaft, Olivenöl, der Hälfte des beiseite gestelltem Kichererbsen-Wassers sowie einer guten Prise Salz in einen Mixer geben und

2 pürieren, bis es glatt ist. Man braucht vielleicht mehr Curry, Salz und sehr wahrscheinlich mehr Kichererbsen-Wasser, einfach nach Bedarf hinzufügen. Den Hummus so lange mixen, bis er eine glatte Konsistenz hat, mindestens einige Minuten. Keine Sorgen, falls der Hummus zu flüssig erscheint; er wird beim Stehen dicker.

Sobald der Hummus fertig ist, in eine flache Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Mit

3 einem großzügigen Schuss Olivenöl aufgießen und dann den Hummus nach Belieben mit frischer Petersilie und Purple Curry garnieren und genießen.

Tipp

- 1 Falls nicht sofort serviert, kann der Hummus in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahrt werden.
- 2 Passt sehr gut zu geräucherter Forelle!