



Purple Hummus | Meerrettich | Rote Beete | Purple Curry

Gewürze & Zutaten

2 800g (abgetropft 480g) Kichererbsen

150 g Rote Beete, gekocht, kleine Würfel

2 Esslöffel Meerrettich

0.5 Teelöffel Cumin, gemahlener Kreuzkümmel

3 Esslöffel Purple Curry

Zitrone, Saft

50 ml Olivenöl

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

ZUBEREITUNG

1. Die Kichererbsen abgießen und den Saft aufbewahren.
2. 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 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.

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