

## Purple Curry | Rote Beete Hummus

Dauer: 45 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Für 4-5 Portionen:

#### EQUIPMENT:

1 Küchenmixer

#### Gewürze & Zutaten:

200 G Rote Beete, roh  
Ca. 100 ml Olivenöl, extra nativ  
1 TL Salz  
200 G Kichererbsen (selbst gekocht, oder aus der Dose, abgetropft, Kochwasser beiseite stellen zur späteren Verwendung)  
1/2 BIO-Zitrone, Saft und Schalenabrieb  
2 EL Purple Curry  
2 EL Tahini Sesampaste

## Zubereitung

### VORBEREITUNG:

- 1 Backofen auf 200°C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Von der Roten Beete den Blattansatz entfernen, wenn nötig schälen und in 2 cm große, gleichmäßige Stücke schneiden.

### ZUBEREITUNG:

- 1 Die Beete-Stücke mit etwas Olivenöl und etwas Salz vermischen und auf dem Backblech gleichmäßig verteilen.
- 2 Nun im Backofen bei 200°C für 25-30 Minuten backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- 3 Jetzt die Rote Beete mit allen anderen Zutaten im Küchenmixer zu einer feinen Creme verarbeiten.
- 4 Hierzu gibt man während des Mixvorganges vom Kochwasser der Kichererbsen, bzw. dem Fond aus der Dose so viel dazu, dass eine fein-cremige, streichfähige Textur entsteht.
- 5 Rote Beete Hummus am besten noch warm mit frischem Fladenbrot genießen, oder als genialen Aufstrich für Brote und Sandwich verwenden.

---

6 Hält im Kühlschrank etwa 3-4 Tage.