



MEIN GENUSS




Kürbis Hummus




It's a match!

Unser Kreuzkümmel ist ein orientalischer Allrounder und verfeinert auch dieses Rezept mit würzigen Aromen!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Zutaten in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine glatte und cremige Masse entsteht.
- 2 Falls die Konsistenz des Hummus zu dick ist, einen Schuss Wasser hinzufügen. Abschmecken und die Gewürze nach Belieben anpassen.
- 3 Den Kürbis-Hummus in einer Schüssel anrichten und mit etwas Olivenöl, einer Hand voll Kürbiskernen und Smoked Paprika-Gewürz garnieren.

Zutaten

240g Kürbispüree
425g Kichererbsen
1 TL Salz
0.5 TL Chiliflocken
0.5 TL Kreuzkümmel
1 EL Olivenöl
2 EL Tahini
2 EL Zitronensaft
3 Zehen Knoblauch

Für die Garnitur:

Olivenöl
Kürbiskerne
Smoked Paprika
Zatar

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.