



Gerösteter Blumenkohl und Feta

auf Rote-Bete-Hummus mit Olivendressing



20-30min



3-4 Personen

Überrasche Freunde, Familie und dich selbst mit diesem hübschen Hummus-Teller. Durch die Rote Bete wird's bunt und leckere Gewürze verleihen extra Aroma, während der geröstete Blumenkohl Sommerstimmung aufkommen lässt. Und überhaupt: Die ganze Kombination aus Hummus mit Blumenkohl, Oliven, frischen Kräutern, Zitrone und salzigem Feta ist einfach nur lecker. Knuspriges Vollkornbrot lädt zum Dippen und Mit-den-Fingern-Essen ein.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Blumenkohl
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ¹
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 unbehandelte Zitronen
- 25g Tahini ¹¹
- 2 Packungen grüne Oliven
- 10g Dill & Petersilie
- 100g Feta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 758kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 83.2g, Eiweiß 23.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **1/2 des Knoblauchs** mit **2TL Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, 1EL Wasser, 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Blumenkohl rösten

Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden und mit der **1/2 der Kichererbsen** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Mit dem **Knoblauchöl** vermengen und 15-20Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. In den letzten 5-7Min. der Garzeit die **Brötchen** dazugeben und mitrösten.



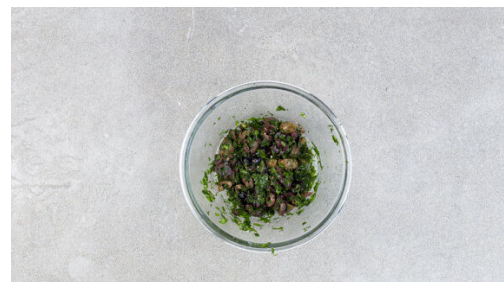
3. Hummus vorbereiten

Die **Rote Bete** in grobe Stücke schneiden. Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Rote Bete**, die **restlichen Kichererbsen**, das **Tahini**, den **restlichen Knoblauch**, **3EL Zitronensaft**, **2TL Gewürzmischung** und 2EL Olivenöl in ein hohes Gefäß geben.



4. Hummus pürieren

Die Zutaten in dem hohen Gefäß 2-3Min. pürieren, bis ein cremiges **Hummus** entsteht, dann mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas mehr **Zitronensaft** abschmecken.



5. Dressing zubereiten

Die **Oliven** grob schneiden. Den **Dill** und die **Petersilie** samt Stängeln fein schneiden, dann die **1/2 der Kräuter** mit den **Oliven**, **1-2EL Zitronensaft**, 2EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** vermengen.



6. Feta zerkrümeln

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Brötchen** in Scheiben schneiden. Das **Hummus** kreisförmig auf Tellern verstreichen, den **Blumenkohl**, die **Kichererbsen** und den **Feta** darauf anrichten. Mit dem **Dressing** beträufeln und mit den **restlichen Kräutern** garniert servieren. Das **Brot** dazu reichen.