



Schnelles Rote-Bete-Hummus

mit Falafeln und würzigen Pita-Ecken



ca. 20min



2 Portionen

Farbenfroh, aromatisch und schnell gemacht: Unser Rote-Bete-Hummus mit Kichererbsen, Haselnüssen und frischen Kräutern bringt mit seiner cremigen Konsistenz und der milden Süße der Roten Bete einen besonderen Twist auf deine Teller. Dazu servierst du Falafeln und knusprige Pita-Ecken – ein veganes Genussrezept, das deine Geschmacksknospen verwöhnen wird. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 10g Petersilie & Minze
- 25g blanchierte Haselnuskerne³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 25g Tahini²
- 1 Pck. Vollkornpitabrot¹
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Falafeln²
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung²

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

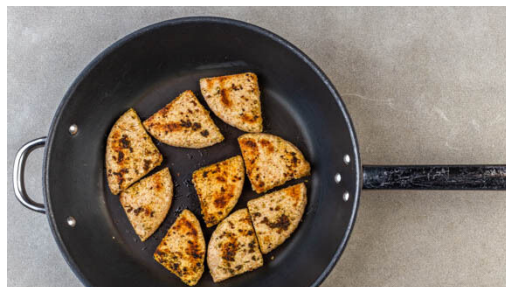
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1223kcal, Fett 47.4g, Kohlenhydrate 143.7g, Eiweiß 38.2g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann **1-2EL Kichererbsen** für die **Garnitur** beiseitestellen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und mit der **Petersilie** grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Haselnüsse** grob zerkleinern.



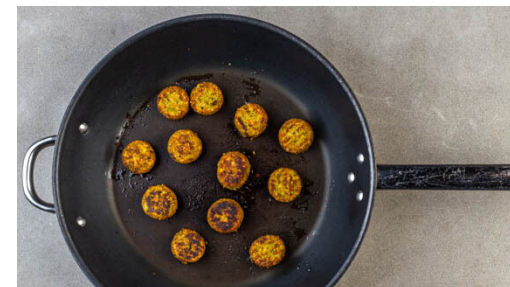
4. Pita-Ecken anbraten

Die **Pita-Ecken** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. knusprig anbraten. Dabei je nach Pfanne ggf. etwas Olivenöl hinzugeben. Die **Pita-Ecken** aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



2. Hummus zubereiten

Die **½ der Roten Bete** (der Rest wird in diesem Rezept nicht verwendet) grob schneiden und mit den **Kichererbsen**, dem **Tahini**, dem **Zitronensaft** und ½TL Salz in einem hohen Behälter glatt pürieren. Ggf. mit mehr Salz abschmecken. **Tipp:** Für eine besonders glatte Konsistenz beim Pürieren ein paar Eiswürfel hinzugeben.



5. Falafeln braten

Die **Falafeln** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. rundum knusprig und goldbraun braten.



3. Pita-Ecken vorbereiten

Die **Pitabrote** jeweils in **4 gleich große Dreiecke** schneiden. Die **Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz mischen. Die **Pita-Ecken** mit dem **Würzöl** vermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Rote-Bete-Hummus** auf tiefe Teller verteilen und mit den **übrigen Kichererbsen**, den **Nüssen**, den **Kräutern** und der **Za'atar-Gewürzmischung** garnieren. Mit den **Falafeln** und den **Pita-Ecken** servieren.