Rezept

Knollensellerie Hummus

Bei diesem Rezept wird der Sellerie auf eine spezielle aber einfache Art zubereitet

15 Min
Aktive Zeit

105 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

SELLERIE HUMMUS

1 **Knollensellerie, ca. 250 g** Saison

1 Dose **Kichererbsen, abgespült, abgetropft, ca. 120 g**

2 EL **Tahina**

1 **Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale, 2 EL Saft**

5 EL **Rapsöl**

1 TL **Salz**

1 TL **Kreuzkümmel, im Mörser zerstossen**

4 **Fladenbrote, geröstet**

1/2 Bund **Petersilie, fein geschnitten**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITUNG

Sellerie in der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens ca. 90 Minuten backen bis er innen weich und aussen schwarz ist. Herausnehmen, auskühlen. Dann schälen, in Stücke schneiden. Mit Kichererbsen und allen Zutaten bis und mit Kreuzkümmel fein pürieren. Mit Fladenbrot servieren. Petersilie darüberstreuen