

Kürbishummus

Zutaten:

200g Hokkaido
1 Dose Kichererbsen
1 Zehe Knoblauch
1 EL Olivenöl
2 EL Tahini (Sesampaste)
1 Prise Salz
150ml kaltes Wasser



Zubereitung:

Den Hokkaido in Würfel schneiden, dann die Kichererbsen mit dem Hokkaido in eine Schüssel geben und mit Olivenöl vermischen. Dann das Ganze ins Backrohr geben und bei 180°C backen ca. 20 Minuten. Wenn der Kürbis weich ist herausgeben und ein bisschen abkühlen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und pürieren. Mit Salz und beliebigen Gewürzen abschmecken und genießen.