Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1 KLEINE	Rote Rübe (gekocht)
1 DOSE	Kichererbsen (265g Abtropfgewicht)
1-2 EL	Olivenöl
1-2 EL	Zitronensaft
1 KLEINE	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
0,5 TL	optional Kreuzkümmel oder Paprikapulver

Zubereitung

- 1. Rote Rübe schälen und grob würfeln.
- 2. Kichererbsen abgießen, gründlich abspülen und abtropfen lassen.
- 3. Rote Rübe, Kichererbsen, Knoblauch, Zitronensaft und Gewürze in eine Schüssel geben und pürieren.
- 4. Das Olivenöl dazugeben und nochmal zu einer glatten Masse pürieren.
- Um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, muss manchmal etwas Wasser oder Olivenöl beigefügt werden.
- **6.** Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft noch fertig abschmecken.
- 7. Wer es gerne würziger mag, kann noch etwas Chili- oder Paprikapulver dazugeben

