



Rezept

Randen-Hummus

Schnell, einfach, ein farblicher Hingucker.

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

350 g gekochte Renden, in Stücken, davon 50 g in Würfeli, beiseitegelegt **Saison**

1 Dose Kichererbsen, ca. 330 g, abgespült, abgetropft, ergibt 220 g

2-3 Knoblauchzehen, grob geschnitten

1 Zitrone, abgeriebene Schale, ½ Saft

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

3 EL gemischte Kräuter, z.B. Estragon, Petersilie, Pfefferminze, fein gehackt

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Rendenstücke und allen Zutaten bis und mit Zitronensaft pürieren, würzen. Hummus anrichten, mit beiseitegelegten Rendenwürfeli, Öl und Kräuter garnieren.