

# Knoblauch Brot mit Rote Bete Hummus



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

## Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
- 350 g Kichererbsen (Dose)
- 100 g Rote Bete (gekocht)
- 1-2 TL Sesampaste (Tahini)
- 25 ml Rote Bete Saft
- 1 Knoblauchzehe
- 3 TL Zitronensaft
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)



## Zubereitung:

70g der Roten Bete mit den restlichen Zutaten pürieren und zu einer feinen Masse verarbeiten.

In der Zwischenzeit die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 10-12 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist. Anschließend in beliebig große Stücke schneiden.

Den pürierten Hummus abschmecken und auf die fertig gebackenen Brotstücke streichen.

Die restliche Rote Bete in kleine Würfel schneiden und zum Schluss auf dem Hummus verteilen.