



## PINK HUMMUS

Zeitaufwand: ca. 10 Minuten

### Für 2 Personen:

220 g Kichererbsen aus dem Glas  
(Abtropfgewicht)  
300 g vorgekochte Rote Bete,  
gewürfelt  
3 EL Olivenöl  
3 EL frisch gepresster Zitronensaft  
1–2 TL Meerrettichpaste aus dem  
Glas (nach Geschmack)  
1,5 TL Himalaya-Salz (oder nach  
Geschmack)  
1 Knoblauchzehe, gehackt

Die Kichererbsen in ein Sieb geben und gründlich waschen. Zusammen mit allen anderen Zutaten im Standmixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Knäckebrot, Fladenbrot, Pellkartoffeln oder Tortilla-Chips servieren.