

Hummus mit Faschiertem oder Fleischersatz



20 Minuten



Mittel



2 Portionen

Zutaten

- 250g deli dip Hummus
- 500g Faschiertes (oder Fleischersatz)
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Gemahlene Koriander
- Geröstete Pinienkerne
- Frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Olivenöl erhitzen, Zwiebel fein hacken und darin glasig anbraten.
2. Faschiertes hinzugeben und mit Zimt, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander, Salz und Pfeffer würzen.
3. Hummus muldenförmig anrichten, Faschiertes in die Mitte legen und mit gerösteten Pinienkernen und frischer Petersilie bestreuen.