

Hummus mit sautierten Champignons



10 Minuten



Leicht



2 Portionen

Zutaten

- 250g deli dip Hummus
- 200g geviertelte Champignons
- Olivenöl
- 1 geriebene Knoblauchzehe
- frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Champignons dazugeben und braten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Hummus anrichten und Champignons in die Mitte legen und mit frischer Petersilie bestreuen.