

Hummus mit sautierten Champignons



10 Minuten



Leicht



2 Portionen

Zutaten

- 250 g deli dip Hummus Natur
- 250 g Champignons
- 250 g Kräuterseitlinge
- Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Champignons und Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, Petersilie fein hacken.
2. Knoblauch pressen und in Olivenöl kurz anbraten.
3. Pilze dazugeben und bei hoher Hitze goldbraun sautieren.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Hummus auf einem Teller verstreichen, die Pilze darauf verteilen.
6. Mit Petersilie garnieren und servieren.