Hummus mit Schawarma oder Fleischersatz



10 Minuten



Leicht



2 Portionen

Zutaten

- 500 g deli dip Hummus
- 2 Stück Hühnerfilet oder Fleischersatz
- 1 EL Schawarma-Gewürz (od. Kebab-/BBQ-Gewürz)
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Prise Sumach oder Zitronenzeste
- 1 EL Korianderpaste
- Petersilie

Zubereitung

1. Hühnerfilet oder Fleischersatz schneiden.
2. Schawarma-Gewürz mit Olivenöl verrühren.
3. Hühnerfleisch oder Fleischersatz darin marinieren.
4. Zwiebel schneiden und mit Sumach vermengen.
5. Hühnerfleisch oder Fleischersatz in Öl anbraten.
6. Hummus auf einem Teller verstreichen und Fleisch bzw. Fleischersatz daraufgeben.
7. Anschließend mit Petersilie, Korianderpaste und Zwiebeln garnieren.