

Smoked Paprika

geräuchertes Paprika Pulver



Rezept: Geräucherter Paprika Hummus

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 4 rote Spitzpaprika entkernt
- 2 x 400 g Kichererbsen abgetropft (Abtropfwasser aufbewahren)
- 4 EL Tahini
- 1 Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 4 EL natives Olivenöl
- 2 TL Smoked Paprika Gewürz (Dortmunder Pöttken)

- 1** Backofen auf 200°C vorheizen und Spitzpaprika auf Backpapier rösten, bis sie leicht geschwärzt sind; Paprika anschließend häuten. Ein Viertel Spitzpaprika in kleine Stücke schneiden für die spätere Garnitur.
- 2** Abgetropfte Kichererbsen, Tahini, Saft der Zitrone, Knoblauch, Salz, Olivenöl, Smoked Paprika Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken und die Spitzpaprika in eine Küchenmaschine geben und 1-2 min pürieren; sollte der Hummus zu dick sein, etwas Abtropfwasser von den Kichererbsen dazugeben.
- 3** Serviervorschlag, Mit grob gehackter Petersilie, etwas Olivenöl und den gehackten Spitzpaprika anrichten; mit Pita oder Fladenbrot servieren.



Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Gewürze auf www.dortmunder-poettken.de