

Gemüse mit veganem Hummus Dip

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 300 g Sellerie
- 300 g Blumenkohl
- 300 g Schwarzwurzeln (ersatzweise tiefgekühlte)
- 5 EL Olivenöl
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1 TL Kreuzkümmel
- 150 g orange Cocktailtomaten (ersatzweise rote)
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 EL Sesam-Mus (Tahina)
- 1/4 TL Jodsalz
- 100 g junger Spinat
- 50 g Brunnenkresse
- 1 EL heller Balsamicoessig

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1885 kJ
Energie (Kilokalorien):	453 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,2 g
Kohlenhydrate:	31 g
davon Zucker:	6,8 g
Ballaststoffe:	25 g
Eiweiß:	17 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Sellerie schälen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Schwarzwurzel schälen (dabei Einmalhandschuhe tragen) und in 2 cm breite Stücke schneiden. Gemüse auf ein Backblech verteilen. 3 EL Olivenöl mit 1 1/2 TL Knorr Gemüse Bouillon verrühren und über das Gemüse träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Herausnehmen, mit Kreuzkümmel würzen und abkühlen lassen.

2. Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech geben. Ca. 100 g Kichererbsen zufügen. 1 EL Olivenöl mit 1/2 TL Knorr Gemüse Bouillon verrühren, darüber träufeln und im Backofen bei 150 °C (Umluft: 130 °C) ca. 20 Minuten halb trocknen.

3. Restliche Kichererbsen in einen Mixer geben. Zitronenschale und -saft, Tahina und 1 EL Olivenöl zufügen und pürieren. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

4. Spinat und Brunnenkresse waschen und gut abtropfen lassen. Das übrig gebliebene Würzöl von den Gemüseblechen mit Essig verrühren und als Salatdressing für den Spinat und die Brunnenkresse nutzen.

5. Geröstetes Gemüse mit den Tomaten und Kichererbsen auf Teller verteilen. Jeweils etwas Hummus zugeben und mit Spinat und Brunnenkresse anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Mit essbaren Blüten und Kapernäpfeln garnieren. Dazu passt eingelegter Schafskäse und Chapati Fladenbrot.

Nach Belieben mit Chiliflocken bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen