

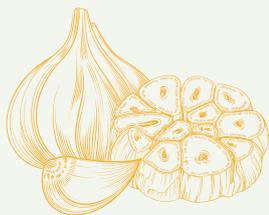
Unsere Rezeptidee

Hummus aus Sellerie und Hüttenkäse

Zutaten:

für ca. 4 Portionen

- 1 Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlene Kreuzkümmel
- 200 g Hüttenkäse
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 EL Nussmus oder Sonnenblumenkernmus
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl



Zubereitung:

Sellerie schälen und in größere Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Sellerie und Knoblauch auf einem Blech verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.

Sellerie und Knoblauch abkühlen lassen.

Sellerie, Knoblauch, Hüttenkäse, Nussmus und Zitronensaft in einen Mixer geben und zu einer feinen Creme pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

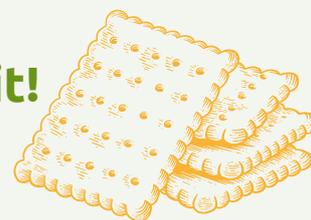
Vor dem Servieren mit Öl beträufeln.



Tipp:

Kann zu Gemüsesticks, Crackern oder Brot serviert werden.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
@heimischelandwirtschaft