

# Winterliches Ofengemüse mit Hummus

## Für 4 Personen:

- 3 Möhren
- 3 Rote Beete
- 2 Pastinaken
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Fenchel
- 1/2 Hokkaido Kürbis (oder klein)
- 250 g Kartoffeln mit Schale
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- 0,5 TL Korianderpulver
- 0,5 TL Kreuzkümmelpulver
- 250 g Kichererbsen (Dose)
- 3 EL Tahin
- Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum abschmecken

## Schritt 1:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gemüse waschen und putzen. Möhren, Rote Beete, Pastinaken und Zwiebeln schälen. Fenchel, Kürbis und Zwiebeln in Spalten schneiden. Kartoffeln und Rote Beete halbieren oder vierteln. Pastinaken und Möhren längs halbieren oder vierteln. Die Knoblauchzehe schälen und pressen.

## Schritt 2:

Gemüse mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit Korianderpulver, 1/2 TL Kreuzkümmelpulver, Salz und Pfeffer würzen, gut einreiben und 35–45 Minuten im Ofen backen.

## Schritt 3:

In der Zwischenzeit den Hummus zubereiten. Dafür die Kichererbsen abtropfen/abspülen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Saft einer Zitrone, Tahin, 3 EL Olivenöl, gepresster Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und restlichem Kreuzkümmelpulver pürieren und abschmecken. In eine Schale füllen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Gemüse auf eine Servierplatte geben und mit dem Hummus servieren.

**Tipp zum Rezept:** Hummus nicht in den Kühlschrank stellen. Die Aromen leiden darunter.

Quelle: Rezept nach <https://www.rewe.de/rezepte/winterliches-ofengemuese-hummus>