



Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Hummus mit gerösteten Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	143 kcal/ 599 kJ	Fett:	10 g
Eiweiß:	3 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	10 g	ungesättigte Fettsäuren:	9 g

Zubereitung:

1. Walnüsse auf einem Blech im Ofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2) für acht Minuten rösten oder bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Nun die gerösteten Walnussskerne zusammen mit Öl und Knoblauch in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und so lange zerkleinern bis eine homogene Masse entsteht. Kichererbsen sowie Orangenabrieb, Orangensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und weiterpürieren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Nach Wunsch weiter abschmecken, in einer kleinen Schale anrichten und dazu getoastetes Pitabrot und einen Mix aus bunten Gemüsesticks reichen.

Zutaten für 8 Portionen :

60 g kalifornische Walnüsse
3 EL Walnussöl
1 Knoblauchzehe, geviertelt
400 g Kichererbsen, abgetropft und abgewaschen
 $\frac{1}{2}$ TL Orangenabrieb
60 – 1 ml Orangensaft
1 TL Salz
 $\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen