Unsere Rezeptidee mit dem

Gewürz DES MONATS

08/23

HARTKORN®

Hummus mit Rinderspießen

CITTI

Markt der Lebensfreude

Hummus mit Rinderspießen

Zutaten für Hummus

1 Dose Kichererbsen
1 Zehe Knoblauch
Saft einer halben Zitrone
1 EL Olivenöl + etwas fürs Topping
1 EL Tahini
1 TL Salz
etwas Kreuzkümmel
Wasser

Zutaten für Spieße

200 g Rinderhüfte, Rinderfilet oder Roastbeef
10 –12 Drillinge, vorgekocht
2 Zwiebeln, geachtelt
1-2 TL Shake'n Grill Steak Rub
Petersilie, optional

Zubereitung

Für das Hummus die Zutaten in einen Mixer geben und mixen. Immer wieder Wasser dazugeben, bis die Masse glatt und super cremig ist. Zum Schluss mit Zitrone und Salz abschmecken.

Das Rindfleisch frühzeitig aus dem Kühlschrank holen, in grobe Würfel schneiden und mit dem BBQ Rub Steak würzen. Anschließend im Wechsel mit Kartoffeln und Zwiebeln aufspießen und auf dem Grill grillen oder in der Pfanne mit etwas Öl braten.

Nun alles anrichten und mit etwas Öl, Rub und z.B Petersilie dekorieren.