



## Ofengemüse mit Feta und Hummus

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

1 große	Süßkartoffel	2	Paprika
1 große	Gemüsezwiebel	2	Karotten
1 Bund	grüner Spargel	2 Knollen	Rote Bete
1	Zucchini	260 g	Feta
	Pflanzenöl		Koriandersamen gemahlen
	Fenchelsamen gemahlen		Chiliflocken
	Salz, Pfeffer	1 Dose	Kichererbsen (400 g)
1 EL	Tahin	1-2 EL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe	1/2 TL	Salz
1/4 TL	Kreuzkümmel	1 Prise	weißer Pfeffer
2 EL	Wasser		Olivenöl

### Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Sämtliches Gemüse putzen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Gewürzen und Öl ummanteln.
3. Auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten und für ca. 20-25 Min in den Ofen geben.
4. Nach der Hälfte der Zeit den Feta zerbröseln über das Gemüse streuen und wieder in den Ofen geben.
5. In der Zwischenzeit die Kichererbsen abschütten und abtropfen lassen.
6. Zusammen mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz, außer Olivenöl, in einen Mixer geben und mixen.
7. Nach und nach Öl hinzugeben bis die gewünschte, sämige Konsistenz vorhanden ist.
8. Gemüse gemeinsam mit Hummus anrichten.