

## Rüebli-Hummus

### Zutaten:

500 g Rüebli, geschält, halbiert und in ca. 2 cm lange Stücke geschnitten  
 2 TL flüssiger Honig  
 ½ TL Muscovado-Zucker  
 4 EL Olivenöl  
 1½ TL Koriandersamen  
 2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert  
 4 TL Zitronensaft  
 1 EL Tahini (Sesampaste)  
 nach Belieben Kreuzkümmel, gemahlen  
 Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle, grob gemahlen

### Zubereitung:

In einer Schüssel das Olivenöl mit dem Honig und dem Muscovado-Zucker gut mischen. Die Koriandersamen in einer Pfanne (ohne Fett) kurz anrösten und dann in einem Mörser fein zerstoßen und zusammen mit dem Knoblauch zur Öl-Honig-Mischung geben. Die gerüsteten Rüebli dazu geben, salzen, alles gut mischen und dann in eine feuerfeste Form geben. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 60 Min. schmoren lassen, bis die Rüebli weich sind.

Während des Schmorens die Rüebli-Stücke ein- bis zweimal wenden.

Dann die Rüebli aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und mit dem Pürierstab pürieren. Den Zitronensaft und das Tahini dazugeben, mit etwas Kreuzkümmel würzen und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Schmeckt als Fingerfood zum Apéro zusammen mit einem Stück Fladenbrot oder zu Salat, und es peppt als Brotaufstrich das Sandwich auf.

\*\*\*