

# Rezept: Pinker Hummus mit knusprigem Engelshaar und Fladenbrot-Sticks

---

 [www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469720/dvkheo/index.html](http://www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469720/dvkheo/index.html)

## So schmeckt Weihnachten

---

Sieht die Farbe nicht super aus? Für diesen herrlich pink gefärbten Hummus hat sich Felicitas ein ganz besonderes Topping einfallen lassen: Engelshaar! Auf Türkisch heißt es „tel kadayıf“ und wird eigentlich hauptsächlich für knusprige süße Desserts verwendet. Doch es kann auch anders!

Einkaufsliste:

Zutaten: Für den Hummus:

400 g Kichererbsen (aus Dose)

2 Knollen gekochte Rote Bete

2 EL Tahin

1 Knoblauch-Zehe

Gewürze: Kreuzkümmel, Zimt, Salz, Chilipulver, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

2 EL Olivenöl

Saft von 1/2 Zitrone

glatte Petersilie

Für das Topping:

2 bis 3 EL Butter

3 Knoblauchzehen

1 große Handvoll Engelshaar (der türkische Name der langen dünnen Teigfäden ist „tel kadayif“, du kannst sie in türkischen Lebensmittelläden kaufen)

Pfeffer

glatte Petersilie

Für die Beilage:

dünnes Fladenbrot

weißer und schwarzer Sesam

Und so geht's:

- Die Kichererbsen abtropfen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Etwa die Hälfte der abgossenen Flüssigkeit ebenfalls dazugeben.
- Die Rote Bete grob würfeln und zusammen mit zwei Esslöffel Tahin, einer Knoblauchzehe, Kreuzkümmel, Zimt, Salz, etwas Chili und einem Spritzer Zitronensaft zu den Kichererbsen geben. Alles zu einer cremigen Masse pürieren.
- 1 bis 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen. Das Engelshaar grob schneiden und mit drei Knoblauchzehen (leicht angedrückt) in der Pfanne langsam anbraten, damit es schön knusprig wird, aber nicht verbrennt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne erhitzen. Das Engelshaar grob schneiden und mit drei Knoblauchzehen in der Pfanne langsam anbraten, damit es schön knusprig wird, aber nicht verbrennt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit die restliche Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und den weißen sowie den schwarzen Sesam in die Pfanne geben. Das Fladenbrot in dünne Streifen schneiden und in der Pfanne rösten. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Die Petersilie grob hacken und mit dem knusprigen Engelshaar vermengt auf den Humus geben.