



# Garnelenspieße mit Hummus

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**1 Pacific Prawns King Size »**

**0,5 Paprika gelb**

**0,5 Paprika grün**

**4 Spieße**

**1 Dose Kichererbsen (400 g)**

**1 Knoblauchzehe(n)**

**1 unbehandelte Zitrone(n)**

**3 EL Tahini (Sesampaste)**

**6 EL Olivenöl**

**Salz**

**Cayennepfeffer**

**1 gestrichener TL Kreuzkümmel,  
gemahlen**

**4 Zweige Koriandergrün**

## Zubereitung

1. Die Garnelen nach Packungsanleitung auftauen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Paprika waschen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Abwechselnd mit den Garnelen auf die Spieße stecken.
2. Die Kichererbsen abgießen und gründlich unter fließend, kaltem Wasser abspülen. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken. Die Zitrone heiß abwaschen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Kichererbsen mit dem Knoblauch, dem Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel in der Küchenmaschine fein pürieren. Tahin, Zitronenabrieb und 2 Esslöffel Olivenöl untermixen. Abschmecken.
3. Die Garnelenspieße würzen und in 2 Esslöffeln Olivenöl für 3-4 Minuten je Seite braten. Den Hummus in 2 Schalen verteilen und mit dem restlichen Olivenöl, Cayennepfeffer und Koriandergrün garnieren. Dazu die Spieße und Fladenbrot reichen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr  
durerhitzen!