



Hummus Tartelettes

Zutaten

600 g Cirio Ceci 250 g Cirio Pomodorini 150 g Vollkornmehl 100 g entsteinte schwarze Oliven 200 g entsteinte Taggiasca-Oliven 3 Esslöffel Tahin (Sesammus) 3 Esslöffel Senf 2 Zitronen 7-8 Basilikumblätter 50 g kaltes Wasser 50 g natives Olivenöl extra Salz und Pfeffer zum Abschmecken

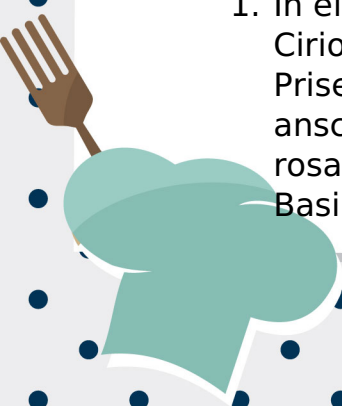
Zubereitung

ZUBEREITUNG DER TARTELETTES

1. Das Vollkornmehl in eine Schüssel geben und einen Teelöffel Salz hinzufügen.
2. In einer anderen Schüssel 50 ml kaltes Wasser mit 30 ml Öl mit einem Löffel mischen.
3. Mehl mit der Flüssigkeit vermischen und einige Minuten kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teig mit einem Nudelholz recht dünn ausrollen.
5. Mit einer Tasse mehrere Teigtaler ausstechen und Tartelette-Förmchen aus Aluminium damit auslegen.
6. Den Teig mit einer Gabel einstechen und im Ofen bei 160 °C 10 Minuten lang backen.

ZUBEREITUNG DES HUMMUS

1. In einem hohen Behälter 200 g Cirio Kichererbsen und 250 g Cirio Kirschtomaten vermischen. Einen Teelöffel Olivenöl, eine Prise Salz und 5 Basilikumblätter hinzufügen. Die Mischung anschließend mit einem Stabmixer pürieren, bis eine glatte, rosafarbene Creme entsteht (halbe geschälte Tomate und 2-3 Basilikumblätter für später zum Anrichten aufbewahren). Das





Hummus mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

2. Die Taggiasca-Oliven, die schwarzen Oliven und 200 g Cirio Kichererbsen mit einem Mixer pürieren, etwas Salz und einen Teelöffel Tahin dazugeben. Das Hummus mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.
3. Die übrigen Kichererbsen pürieren. Anschließend zwei Teelöffel Tahin, Senf, Zitronensaft und die geriebene Schale einer halben Zitrone sowie 2 Teelöffel natives Olivenöl und eine Prise Salz sowie Pfeffer hinzugeben. (Wenn die Mischung zu fest ist, etwas warmes Wasser hinzufügen). Das Hummus mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die Tartelettes mit den drei Cremes füllen, garnieren und servieren.

