

# Gerösteter Radicchio mit Hummus, geschmortem Lauch und CAMBOZOLA

 4 Portionen

## ZUTATEN:

### Selbstgemachter Hummus (o. einen gekauften verwenden):

- 200 g Kichererbsen
- 110 g Aquafaba/Kichererbsenwasser
- 37 g Tahin
- Salz & Pfeffer
- 1 Pr gemahlene Kümmel

### Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Zitrone
- 1 TL Honig
- Salz & Pfeffer

### Topping:

- 150 g **CAMBOZOLA**
- 200 g Weintrauben
- 40 g Pekannüsse
- ½ Granatapfel
- Ein paar Zweige frische Thymian (gut dazu passt knusprig getoastetes Bauernbrot mit Cambozola)

### Lauch mit Zitronenbutter:

- 2-3 Stangen Lauch – je nach Größe
- 50 g Butter
- Zitronenzesten von 1 Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 1 – 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Salz & Pfeffer

### Gerösteter Radicchio:

- 1 – 2 Radicchio – je nach Größe
- Olivenöl
- Salz





# Gerösteter Radicchio mit Hummus, geschmortem Lauch und CAMBOZOLA

 4 Portionen

## Zubereitung Hummus & Topping:

1. Alle Zutaten für das Hummus zu einem cremigen Hummus pürieren. Abschmecken und beiseite stellen. Den CAMBOZOLA aus dem Kühlschrank nehmen, sodass er Zimmertemperatur bekommt. Die Weintrauben halbieren. Die Pekannüsse nach Bedarf in einer Pfanne ohne Öl rösten, dann grob zerkleinern. Den Granatapfel entkernen.

## Zubereitung Lauch mit Zitronenbutter:

1. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Form mit etwas Öl auspinseln.
2. Den Lauch waschen und in etwa 8-10cm lange Stücke schneiden (die dunklen Enden weglassen). Dann die Stücke längs halbieren und in der Form nebeneinander legen. Die Butter schmelzen lassen, dann mit den Zesten, Zitronensaft, Ahornsirup und Knoblauch verrühren und großzügig mit einem Silikonpinsel über dem Lauch verteilen. Den Lauch für 20-25 Minuten backen lassen, bis er weich ist. Dann Salzen und Pfefferen.

## Zubereitung gerösteter Radicchio:

1. Die äußeren Blätter des Radicchio entfernen. Dann den Radicchio in Spalten schneiden. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne geben und die Radicchio-Spalten etwa 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Dann Salzen.

## Anrichten:

1. Etwa 2 EL Hummus auf dem Teller verteilen, den gerösteten Radicchio und Lauch darauf anrichten. Den CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden und auf dem warmen Gemüse verteilen. Mit Weintrauben, Granatapfelkernen, Pekannüssen und Thymian verfeinern. Etwas Dressing darüber geben und wer mag, kann Bauernbrot und extra CAMBOZOLA dazu servieren.