



## Frischer Basilikum-Hummus mit Piadinas

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Ziehen lassen: ca. **30 Min.**

„Frischer, cremiger Hummus mit warmen Piadinas“

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g **Weissmehl**
- Salz
- etwas **Olivenöl**
- 1 dl **Sprudelwasser**
- 250 g **gekochte Kichererbsen**
- 1 Bund **Basilikum** (grob geschnitten)
- 1 **Zitrone (Saft)**
- 1 - 2 **Knoblauchzehen**
- Pfeffer

### Zubereitung:

1. Das Weissmehl mit Salz und Olivenöl mischen und nach und nach das Sprudelwasser in den Teig kneten. Den Teig für eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Den Grill auf mittlere Hitze (ca. 200°C) vorheizen.
3. Die Kichererbsen mit dem Basilikum, dem Zitronensaft, genug Olivenöl und dem Knoblauch mixen bis sich eine cremige Konsistenz bildet. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Hummus in ein Schälchen füllen und mit Olivenöl und etwas Basilikum dekorieren (*Alternativ kann auch Basilikum-Pesto für die Deko verwendet werden*).
5. Aus dem Teig werden ca. 8 flache, runde Piadinas gemacht.
6. Anschliessend werden die Piadinas auf der heissen Grillplatte oder dem heissen Pizzastein für ca. 3 Minuten beidseitig gebacken.
7. Die warmen Piadinas werden zusammen mit dem Hummus serviert.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Pizzastein rechteckig 51x34cm  
NAPOLEON  
N° art. 560059



Arbeitsschüssel Edelstahl 21cm 1.9L  
moHA!  
N° art. 6965879

Bon Appetito!  
Giòana

