

## Feuriger Kichererbsen – Kürbis - Aufstrich

### Zutaten:

- 150 g getrocknete Kichererbsen (oder aus der Dose)
- 200 g Hokkaido-Kürbis (oder Karotten)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Harissa (Gewürzpaste)
- Salz
- 1 TL Chilliöl

### Zubereitung:

Die Kichererbsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Kichererbsen mit etwas Salz aufkochen und abgedeckt bei geringer Hitze ca. 60 Minuten garen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Den Kürbis entkernen und in Spalten oder grobe Würfel schneiden. Die Schale muss nicht entfernt werden, da sie mitgegessen werden kann. Die Spalten im Ofen garen, bis sie weich sind. Dann abkühlen lassen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne das Chiliöl erwärmen und den Knoblauch untermischen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Ein paar Kichererbsen zum Dekorieren beiseitestellen. Die restlichen Kichererbsen, den Kürbis und die Ölmischung in einen hohen Rührbecher geben und alles pürieren. Mit Salz und Harissa abschmecken. In eine Schüssel füllen und mit den übrigen Kichererbsen dekorieren.