

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 01.12.2022

Pikante Hummus-Tannenbäume

Für 6 Stück

Zutaten:

Für die Tortillas:

270 g Weizenmehl (Type 405)
75 g Joghurt (3,5%)
100 ml Wasser
Salz

Für den Hummus-Aufstrich:

1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
2-3 EL Zitronensaft
Pfeffer
Salz
250 g Hummus, natur
ausgelöste Granatapfelkerne
Granatapfelsirup (nach Belieben)

Außerdem:

dünnes Nudel- oder Wellholz



Zubereitung

1. Für die **Tortillas** Mehl, Joghurt, Wasser und 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, leicht flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 20 Minuten kaltlegen.

2. Den Teig in 6 Stücke teilen und auf der Arbeitsfläche mit einem dünnen Wellholz sehr dünn rund (etwa 20 cm Durchmesser) ausrollen und abgedeckt beiseite legen, bis alle Fladen ausgerollt sind.

Tipp: Einfacher und schneller ist es, wenn Sie fertige Tortillas verwenden. Greifen Sie dafür gerne auf Bioware zurück, die enthalten weniger Zusatzstoffe als konventionelle Tortillas.

3. Fladen nacheinander in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten für jeweils 1 Minute backen.

Tipp: Gebackene Fladen sofort luftdicht verpacken (z. B. in einer Kunststoffdose), damit die Tortillas weich bleiben.

4. Für den **Hummus-Aufstrich** Schnittlauch und Petersilie abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Schnittlauch, Petersilie, Zitronensaft und je etwas Pfeffer und Salz mischen.

5. Gebackene Tortillas in je 6 Dreiecke schneiden, nicht zu dick mit Hummus bestreichen und mit der Kräutermischung bestreuen. Granatapfelkerne als Tannenbaumkugeln darauf verteilen und ganz leicht andrücken. Evtl. mit Granatapfelsirup verzieren.