


# Artischocken-Ducca-Dip

Hummus aus Artischockenherzen, Kichererbsen und äthopischen Gewürz

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)  
240 g Artischockenherzen (Abtropfgew.)  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
1 TL Sesampaste  
½ Be. Dr. Oetker Creme VEGA  
½ TL Ducca-Gewürzmischung  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

Ducca-Gewürzmischung  
Olivenöl

## 1 Vorbereiten:

Kichererbsen und Artischockenherzen auf einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehe abziehen und grob zerkleinern.

## 2 Zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und pürieren. Dip mit Ducca-Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken.

## 3 Dip nach Belieben in kleinen Gläsern portionieren. Vor dem Servieren mit etwas Ducca-Gewürzmischung bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu können Sie z.B. [Dinkel-Brötchen](#) reichen.