

# Süßer Kokos-Hummus mit Ingwer

## Zutaten:

- 1 Dose Kichererbsen  
250gr.
- 1 cm Ingwer
- 100 ml Kokosmilch  
(Dose)
- 150 gr. griech.  
Joghurt
- 1 Eßl Zitronensaft
- Birkenzucker circ 1  
geh. Teelöffel
- Obst (Beeren)nach  
Wahl
- Minze (paar Blättchen)
- Mandelblättchen, oder  
Kokosflocken
- Kokosblütenzucker



## Zubereitung:

Kichererbsen abspülen und abtropfen.

Ingwer fein reiben.

Die Kichererbsen mit der Kokosmilch, Joghurt, dem Ingwer, dem Zitronensaft, dem Birkenzucker im Mixer fein pürieren.

Beeren putzen, Obst in Stücke schneiden und mit etwas Kokosblütenzucker Saft ziehen lassen.

Das Kokoshummus in eine Schale füllen, das Obst oben drauf verteilen und mit Kokos-und-oder Mandelblättchen bestreuen.

Das i-Tüpfelchen für die geschmacksnerven sind fein gezupfte Minze-Blättchen drüber gestreut.