

## „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Café Justus



### "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen - 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute möchten wir euch das Café Justus vorstellen.



### Café Justus, ausgezeichnet mit 1 Löwen

Das Café Justus in Stuttgart bietet regionale Produkte, das duftende Brot vom Bäcker um die Ecke und selbst gefertigte Brotaufstriche. Außerdem dürfen sich die Gäste auf guten Kaffee von regionalen Röstereien, herrliche Kuchen oder auch Kaiserschmarrn mit selbstgemachtem Apfelmus freuen.

Mehr Informationen über das Café Justus gibt es [hier](#).

Selbstverständlich haben wir auch ein schönes Rezept erhalten, das wir heute mit euch teilen. Viel Spaß beim Nachkochen!

### "Bunte Sommer-Bowl mit Hummus" vom Café Justus



## Zutaten

(für 4 Personen)

### Für den Hummus:

- 800 g weichgekochte Kichererbsen
- 100 g Olivenöl
- 100 g Thanin
- 2cl Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 2 Knoblauch Zehen

### Für die Bowl:

- 400 g Kichererbsen (Dose)
- 400g Mais (Dose)
- 400 g Kidneybohnen (Dose)
- 1 Gurke
- 4 Tomaten
- 400 g Gartensalat
- heimische Wildkräuter
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Hummus mischen und im Mixer fein pürieren.

Den Garten-Salat waschen und trocknen und die Wurzeln abzupfen. Die Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kidneybohnen, den Mais und die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Kichererbsen mit Wildkräutern, Cayennepfeffer, Olivenöl, Salz & Pfeffer marinieren. Den Mais mit Wildkräutern marinieren. Die Kichererbsen mit Wildkräutern, Zitronensaft, Salz & Pfeffer marinieren.

In einer Schüssel oder einem tiefen Teller das Gemüse kreisförmig anrichten und in der Mitte den Hummus platzieren. Salat, Gurken & Tomaten mit Salz & Pfeffer würzen und mit ein bisschen Olivenöl beträufeln.

Guten Appetit!

Rezept von Café Justus