



Hummus

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 2 Dosen Kichererbsen** (je ca. 400g),
abgespült, abgetropft
- 1½ dl Wasser**
- 2 EL Tahina** (Sesampaste)
- ½ Zitrone**, nur Saft
- 2 Knoblauchzehen**
- ½ TL Kreuzkümmelpulver**
- 1 TL Salz**

- 3 EL Olivenöl**
- 1 TL Rosenpaprika**
- 1 EL glattblättrige Petersilie**,
grob gehackt
- etwas Olivenöl** zum Garnieren

1. Von den Kichererbsen 1 EL für die Garnitur beiseite stellen. Rest mit dem Wasser und allen Zutaten bis und mit Salz fein pürieren.
2. Olivenöl von Hand darunterrühren, mit den restlichen Kichererbsen garnieren, Paprika und Petersilie darüberstreuen, etwas Olivenöl darüber träufeln.