

# Hummus bi Tahine

---

Hummus bi Tahine

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 70 Min.

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

Für 4 Personen:

## ZUTATEN:

150 gr. getrocknete Kichererbsen  
1 Zitrone ausgepresst  
1/2 Knoblauchzehe zerdrückt (freiwillig)  
2 El Olivenöl  
1 Prise Cayennepfeffer  
50 gr. Tahine (Sesampaste)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
grossblättriger Peterli als Garnitur

## ZUBEREITUNG:

Die Kichererbsen in reichlich Wasser über Nacht einweichen.  
Abgiessen und in Salzwasser während ca. einer Stunde weichkochen.  
Abgiessen und etwas auskühlen lassen.  
Die Kichererbsen glatt pürieren. Alle anderen Zutaten(ausser Peterli)  
Zugeben und zu einer sämigen Paste verarbeiten.  
Den Hummus in einer Schüssel anrichten mit Olivenöl  
beträufeln und mit Petersilie dekorieren.