

Hummus (geröstetes Arab.Brot)

Hummus (geröstetes Arab.Brot)

Zutaten für 6-8 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), abgetropft und gespült
- 2-3 EL Tahini (Sesampaste)
- 2-3 EL Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehen, geschält
- 1 TL Kreuzkümmel (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Wasser (nach Bedarf)
- Paprikapulver und Olivenöl zum Garnieren

Zubereitung:

1. Kichererbsen vorbereiten:

Kichererbsen abtropfen lassen und gut abspülen.

2. Zutaten mischen:

Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauchzehen und Kreuzkümmel (falls verwendet) in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.

3. Mixen

Alles zu einer glatten Paste verarbeiten. Bei Bedarf Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

4. Abschmecken:

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals gut durchmischen.

5. Servieren:

Hummus in eine Schüssel geben, mit etwas Paprikapulver bestreuen und mit einem Schuss Olivenöl garnieren. Dazu reicht man arabisches Brot