Hummus bi Tahine

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 70 Min.

Menu: <u>07.12.2016</u>

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 verarbreiten. Den Hummus in einer Schüssel anrichten mit Olivenöl beträufeln und mit Petersilie dekorieren.

1/1