

Hummus einfach

Kichererbsen
Knoblauch frisch
Tahin Sesampaste
Zitrone
Sweet Curry gemahlen
Cumin gemahlen
Salz
Pipali (langer Pfeffer)

1 Glas
2 Zehen
6 Esslöffel
1 Saft
3 Teelöffel
2 Teelöffel



Knoblauch pressen
Zitrone auspressen

Kichererbsen abgiessen und Saft beiseite stellen

Kichererbsen pürieren, **Knoblauch**, **Zitronensaft**, **Tahin** und die **Gewürze** zugeben und alles gut durchrühren
sollte die Konsistenz cremiger sein, unter Rühren entsprechend Kichererbsen-Saft zugeben

Den Hummus mit etwas Paprika und Schnittlauch garnieren und 2 – 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit er seinen vollen Geschmack erreicht – fertig!