

# 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!