



HUMMUS

Für 4 Personen

250 g	getrocknete Kichererbsen
25 cl	Kochwasser von den Kichererbsen
125 g	Tahini (Sesampaste)
17 g	Knoblauch
6 cl	Zitronensaft
15 cl	Olivenöl
2 cl	Sesamöl (ungeröstet)
12 g	Meersalz
6 g	Paprikapulver
1 EL	Ras el-Hanout
1 EL	Kreuzkümmel
Etwas	weisser Pfeffer

Kichererbsen 24 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Danach in frischem Wasser sehr weich kochen. *Tipp: 1 TL Backnatron zum Wasser geben, so werden die Kichererbsen weicher.*

Weichgekochte Kichererbsen fein pürieren und mit allen Zutaten vermengen, bis eine glatte Paste entsteht. Nach Gusto abschmecken mit Salz, weissem Pfeffer sowie evtl. etwas mehr Zitronensaft, Ras el-Hanout und Kreuzkümmel.