

Rezept

Hummus als Party-Portion

Ein Rezept von Hummus als Party-Portion, am 30.06.2024

Zutaten

500 g Kichererbsen (aus der Dose)	4 Knoblauchzehen
2 Zitronen	120 g Tahin (Sesammus)
8 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
Pürierstab	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Kichererbsen in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitronen auspressen.

2. Kichererbsen, Tahin, Knoblauch, Zitronensaft und 6 EL Olivenöl in einer hohen Schüssel mit dem Pürierstab fein pürieren und so viel Wasser hinzufügen, bis eine cremige Masse entsteht. Diese mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Hummus in einer Schüssel anrichten und mit dem restlichen Olivenöl sowie etwas Paprikapulver garnieren. Dazu passt türkisches Fladenbrot zum Dippen.