

## Rezept

# Roter Hummus

Ein Rezept von Roter Hummus, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)	<b>1</b> Knoblauchzehe
Saft von 1/2 Zitrone	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Tahin (Sesammus)	Salz
1/2 TL Kreuzkümmelpulver	<b>1 Prise</b> Kurkumapulver
Paprikapulver, edelsüß	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Die Kichererbsen in ein Sieb gießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und grob hacken.
- 
2. Kichererbsen und Knoblauch mit Zitronensaft und Öl pürieren. Tahin unterrühren und mit Salz, Kreuzkümmel, Kurkuma und 1/2 TL Paprika würzen. Vor dem Servieren mit Paprika bestäuben.