

Hummus

Der libanesische Kult-Dip peppt auch heimische Grillfeste ganz einfach auf. Große Portionen – gar kein Problem!



Zutaten für 10 Personen:

- 500 g Kichererbsen (Dose)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Tahin (Sesampaste)
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 TL Paprikapulver
- 200 ml Olivenöl

Zubereitung:

- Kichererbsen abgießen und in ein hohes Gefäß geben.
- Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Petersilie, Knoblauch, Tahin, Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Olivenöl zu den Kichererbsen geben. Mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse verarbeiten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, sodass der Hummus etwas cremiger wird.