



Hummus (nach Tom Franz)

250 g gekochte Kichererbsen. Die Flüssigkeit nicht wegschütten.

80 g Tahini

Saft von 1/2 Zitrone

1 Knoblauchzehen, gepresst

Salz

1. Die Kichererbsen mit der Kochflüssigkeit, dem Knoblauch, der Hälfte des Zitronensaftes und 1/2 TL Salz in der Küchenmaschine sehr glatt pürieren.

2. Nun das Tahini portionsweise in die laufende Küchenmaschine zugießen, bis eine schöne, feste Creme entsteht, in der ein Löffel stehen kann.

3. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. (Am besten schmeckt Humus am nächsten Tag, aber mindestens 1 Stunde ziehen lassen)

4. Den Humus in einer Schüssel servieren. Mit Olivenöl beträufeln und ggf. Za'atar und oder Cumin bestreuen.