

Hummus

Kichererbsenpüree aus dem Libanon

800 g	Kichererbsen (Dose)
3	Knoblizehen
4 EL	Tahini-Paste (Sesampaste)
2	Zitronen (nur den Saft)
2 TL	Salz
...	Olivenöl

Die Kichererbsen abgiessen, dabei 1 dl der Flüssigkeit auffangen.

Die Erbsen abspülen und zusammen mit dem Knoblauch und der Tahinipaste einige Minuten pürieren. Danach einen Teil der Kichererbsenflüssigkeit, die Hälfte des Zitronensaftes und das Salz begeben und cremig pürieren. Nach Geschmack mehr Flüssigkeit und Zitronensaft begeben.

In eine Servierschale füllen, eine Vertiefung hineindrücken und diese mit reichlich Olivenöl füllen.