

Vorspeise

Hummus (Kichererbsendip)

Zutaten:

1 St. Kichererbsen Dose

1.5 St. Knoblauchzehen

Kreuzkümmel

Tahini Gewürzpaste

Zitronensaft

Salz

Olivenöl

1 St. Granatapfel

Zubereitung:

Die Kichererbsen abtropfen lassen und anschließend in einen Mixer geben. Sie können auch ein passendes Gefäß und einen Stabmixer verwenden. Tahini, Knoblauch, Salz, Kreuzkümmel, Öl und Zitronensaft zugeben. Pürieren und, wenn nötig, heißes Wasser zugeben, um eine geschmeidigere Konsistenz zu erlangen. Abschmecken und fertig. Nach dem Anrichten mit den ausgelösten Granatapfelkernen dekorieren.