

# Vorspeise

Hummus (Levante)

Zutaten:

240 g Kichererbsen  
60 g Tahini Gewürzpaste  
30 ml Zitronensaft  
2 St. Knoblauch  
50 ml Olivenöl  
50 ml Wasser  
5 g Salz  
2 g Kumin  
160 g Cocktailtomaten rot  
2 St. Zwiebeln, rot

Zubereitung:

1. Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen
2. Mit Tahini, Zitronensaft und Knoblauch in den Mixer geben
3. Olivenöl, Salz und Kreuzkümmel hinzufügen
4. Wasser nach und nach zugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht
5. Fein pürieren und abschmecken
6. Rote Zwiebeln fein schneiden, mit den Cocktailtomaten auf ein Backblech legen
7. Mit Olivenöl und Salz im Ofen bei 160 Grad 20 Minuten backen
8. Hummus auf einen Teller streichen und mit den Tomaten und Zwiebeln bedecken