

Temperos Hummus

500 g Kichererbsen
200 g Tahini
2 Limetten
5 EL Olivenöl
5 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 TL Ras el Hanout

Paprikapulver und Olivenöl als Deko.

Limetten auspressen und Knoblauchzehen schälen. Kichererbsen abgießen und Flüssigkeit auffangen. Als erstes den Knoblauch mit Salz und Limettensaft pürieren. Alle restlichen Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Nach und nach etwas von der Kichererbsenflüssigkeit zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken.

In eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Diese mit Olivenöl füllen und das Hummus mit Paprikapulver bestreuen.

Mit Fladenbrot servieren.