



ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MIN. | PORTIONEN: 15 |



ZUTATEN

125 g getrocknete Tomaten
 425 g Kichererbsen aus der
 Dose
 2 1/2 EL Olivenöl
 5 EL Tahini
 2 1/2 EL Zitronensaft
 2 1/2 TL Kreuzkümmel
 Salz nach Geschmack
 20 g Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Tomaten mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen lassen. Danach abgießen und abtropfen lassen.
2. Tomaten klein schneiden und die Kichererbsen abspülen.
3. Kichererbsen, Tomaten, Olivenöl, Tahini, 120 ml Wasser, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Salz in den Mixer geben und fein pürieren. Falls die Masse zu fest ist, noch ein wenig mehr Wasser hinzugeben.
4. Basilikum waschen, abschütteln und fein hacken. Dann unter den Hummus mischen.
5. Hummus in einer Schüssel servieren. Wenn du magst, kannst du ihn noch mit Olivenöl, Oliven und / oder gerösteten Kernen garnieren.
6. Den Hummus mit geröstetem Fladenbrot, eingelegten Oliven oder eingelegtem Gemüse, selbstgemachter Antipasti oder Balsamico-Zwiebeln genießen.