



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 108

Hummus mit Dukkah Gourmet

Zutaten

250 g Kichererbsen (ergibt
ca. 600 g gekocht)

1 TL Backnatron

 250 g Tahina

 1-2 EL Olivenöl

 1 EL Dukkah Gourmet, plus

Dukkah Gourmet zum Be-
streuen

1 Knoblauchzehe

Saft von 1 Zitrone

 Meersalz

100 ml eiskaltes Wasser

 Olivenöl

optional: ein paar

Granatapfelkerne

Rezept

Die Kichererbsen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit frischem Wasser und Backnatron zum Kochen bringen und abschäumen. So lange kochen lassen, bis sie so weich sind, dass sie sich mühelos zerdrücken lassen. Die Kichererbsen abgießen und mit der Küchenmaschine fein pürieren. Tahina, Zitronensaft, Knoblauch und Salz hinzufügen. Zum Schluss langsam das Eiswasser dazugießen, bis eine cremige Paste entstanden ist. Etwas ruhen lassen. Auf einem Teller verteilen und mit Dukkah Gourmet, Olivenöl sowie Granatapfelkernen garnieren.

Guten Appetit!