

Rezept

Hummus mit geräucherter Paprika und black & white, pink & green Pepper corns

Nr. 10 vegan

für 4 Personen / Zubereitung: Zeit: 30 min

Zutaten:

- 2 x 400g Dose Kichererbsen, abgetropft und abgespült
- 100ml Kichererbsenwasser
- 100 ml Zitronensaft
- 80 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Tahini-Paste
- 1-2 TL Meersalz
- 1 Stk geröstete rote Paprika
- Olivenöl und Paprika zum Garnieren
- 2 TL black& white, pink & green Pepper corns



Zubereitung:

- Paprika in einer Bratpfanne kurz rösten, dann fein schneiden und zusammen mit
- Kichererbsen in den Mixer geben und pürieren.
- Knoblauch, Zitronensaft, Tahini Paste, Kreuzkümmel, Pfeffer dazu geben und mixen.
- Servieren mit mit Olivenöl beträufelt und mit Paprika bestreuen.

Enjoy and en Guetä!!!