Humus 2 von Kilian Schlunegger

Mengen für 10 Personen

Kichererbsen, Knoblauch, Tahin, Zitronensaft und Salz in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und glattpürieren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Hummus mit Olivenöl, Sesam, Granatapfelkernen, fein geschnittenen Zwiebeln und frischen Minzblättern toppen.

Quelle: https://www.eat-this.org/basic-hummus/

Gewürze: Salz

1.25 kg Kichererbsen	Abtropf-Flüssigkeiten behalten
5.0 Stück Knoblauchzehen	
125 g Tahina	
1.0 dl Zitronensaft	1 1/2 Zitronen für 10 Personen
5 cl Olivenöl	Für Topping
25 g Sesamsamen	Helle und dunkle
50 g Zwiebel	rote
20 g Minze (frisch)	