Kichererbsen Hummus

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Dose Kichererbsen (230 g Abtropfgewicht)
- 2 EL Tahini Sesammus
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Kreuzkümmel
- Saft einer Zitrone
- ½ TL Salz
- 80 ml Wasser
- etw. Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

Die Kichererbsen abgießen und gründlich in einem Sieb waschen und abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe abziehen und mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch in die Schüssel drücken. Das Sesammus, Wasser, Zitronensaft und die restlichen Gewürze dazugeben und in einem Mixer geben oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

Zum Schluss kann der Aufstrich noch mit etwas Olivenöl beträufelt werden.

Guten Appetit.