

Inspiration: <https://bistrobadia.de/hummus/>

Hummus, „türkischer Art“ *

250 g	Kichererbsen, gekocht (oder aus der Dose; Einwaage beachten)
2 EL	Tahin
2-3 EL	Zitronensaft
3-4 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 Zehe	Knoblauch
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
½ TL	Cumin, gemahlen
½ TL	Koriandersaat, gemahlen
n.B.	Wasser, Kochwasser von den Kichererbsen oder Lake aus der Dose
	Salz

1. Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich pürieren
2. Nach Bedarf Flüssigkeit (Zitronensaft, Olivenöl oder Wasser) bis zur gewünschten Konsistenz zugeben
3. Mindestens 6 Std ziehen lassen. Abschmecken

* Die Bezeichnung „türkisch“ haben wir gewählt da Hummusrezepte die Paprikapulver und Tomaten(mark) enthalten meistens aus dem türkischen Raum stammen. Dies hilft uns lediglich bei der Unterscheidung verschiedener Rezepturen 😊