Hummus mit getrockneten Tomaten

Zutaten

- 2 Dosen Kichererbsen a. 240 g Abtropfgewicht
- 100 g Sesampaste (Tahina)
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 TL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL schwarzen Pfeffer
- ½ TL Salz
- ½ TL Kreuzkümmel
- 40 g getrocknete Tomaten
- 1 keine Tasse Eiswasser



Zubereitung

- Die getrockneten Tomaten etwas klein schneiden und in heißes Wasser ca. 20 Minuten einweichen.
- Tomaten abgießen und etwas auskühlen lassen.
- Nun die übrigen Zutaten, mit Ausnahme des Eiswassers, mit der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixen solange mixen bis eine cremige homogene Masse entsteht.
- Sollte der Hummus noch etwas Flüssigkeit benötigen, etwas Eiswasser hinzufügen.
- Den Hummus in ein Schraubglas füllen, mit Olivenöl abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.
- So ist er etwa 1-2 Wochen haltbar.

Portionsgröße: 4 - 6 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach