Tomaten Hummus - einfach, schnell und lecker

Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen, 265 g Abtropfgewicht
- 60 g getrocknete Tomaten
- 2 EL Sesampaste
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Chili
- 1TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Eiswasser, optional



Zubereitung

- Die getrockneten Tomaten etwas klein schneiden und in heißem Wasser, ca. 20 Minuten, einweichen.
- Tomaten abgießen und etwas auskühlen lassen.
- Nun die übrigen Zutaten mit einem Stabmixer solange pürieren, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
- Sollte der Hummus noch etwas Flüssigkeit benötigen, etwas Eiswasser hinzufügen.
- Das fertige Hummus in ein Schraubglas füllen, mit Olivenöl abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Portionsgröße: 4 -6 Personen
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©