

BASILIKUM-LIMETTEN-HUMMUS

Zutaten für 10 Personen

500g	Kichererbsen (Alternative: Kichererbsen aus der Dose)
4 EL	Olivenöl
4 EL	Tahini (Sesampaste)*
4 EL	Wasser
	Salz und Pfeffer
1 Bund	Basilikum
4 EL	Limettensaft
2 Stk	Knoblauchzehe



Zubereitung

- Kichererbsen in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht quellen lassen.
- Am nächsten Morgen das Einweichwasser wegschütten und die Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen. Mit 1 EL Öl, Sesampaste und Wasser gut pürrieren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.
- Einige Basilikumblättchen für die Garnitur beiseitestellen.
- Hummusmasse mit Limettensaft, restlichem Basilikum und Knoblauch gut pürrieren.
- Masse in eine Schüssel füllen, Öl darüberträufeln, mit beiseitegestellten Basilikumblättchen garnieren.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Migusto, 2017.