

Hummus mit Bucheckernöl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 400 g Kichererbsen aus der Dose
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Sesammus / Tahin
- 3 EL Gemüsebrühe
- 2 EL Limettensaft
- 2 TL Ras el Hanout Kokoswürzöl
Koriander
- 3 EL Bucheckernöl



Zubereitung

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen. Ras el Hanout Kokoswürzöl für 2 Minuten in einer Pfanne flüssig werden lassen. Kichererbsen, Knoblauch, Sesammus, Gemüsebrühe, Limettensaft und das flüssige Ras el Hanout Kokoswürzöl in einem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Mit frischem Koriander garnieren und mit Bucheckernöl beträufeln. Dazu passt Fladenbrot.