

Humus 2 von Kilian Schlunegger

Mengen für 20 Personen

Kichererbsen, Knoblauch, Tahin, Zitronensaft und Salz in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und glattpürieren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Hummus mit Olivenöl, Sesam, Granatapfelkernen, fein geschnittenen Zwiebeln und frischen Minzblättern toppen.

Quelle: <https://www.eat-this.org/basic-hummus/>

Gewürze: Salz

2.5 kg Kichererbsen	Abtropf-Flüssigkeiten behalten
10 Stück Knoblauchzehen	
250 g Tahina	
2 dl Zitronensaft	1 1/2 Zitronen für 10 Personen
1.0 dl Olivenöl	Für Topping
50 g Sesamsamen	Helle und dunkle
100 g Zwiebel	rote
40 g Minze (frisch)	