

Humus 2 von Kilian Schlunegger

Mengen für 35 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

4.38 kg Kichererbsen	Abtropf-Flüssigkeiten behalten
17.5 Stück Knoblauchzehen	
438 g Tahina	
3.5 dl Zitronensaft	1 1/2 Zitronen für 10 Personen
1.75 dl Olivenöl	Für Topping
87.5 g Sesamsamen	Helle und dunkle
175 g Zwiebel	rote
70 g Minze (frisch)	