



Einkaufsliste

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehen
- 1 El Tahini
(oder Erdnussbutter)
- 1 Limone
- 50 g Crème fraîche
- 1dl Olivenöl
- wenig Peterli oder Koriander
- wenig Salz & Pfeffer

Foto (c) Fotolia



Kichererbsen:

In Griechenland knabbert man sie zum Beispiel gern geröstet zum Ouzo; in Italien mag man sie als kräftig gewürzten Brei; im Orient werden aus Kichererbsen köstliche frittierte Bällchen (Falafel) gemacht und in Spanien kocht man damit leckere Eintöpfe. Die Kichererbse gilt als Grundnahrungsmittel und liefert dem menschlichen Körper nebst den Kohlenhydraten hochwertiges Protein, sowie Eisen und Kalzium.

Rezept Hummus

1. Kichererbsen im Saft kurz aufkochen und ein wenig auskühlen lassen.
2. Zitronen auspressen und mit Tahini, Olivenöl, gezupfter Peterli und zerdrückter Knoblauchzehe mit dem Stabmixer pürieren.
3. Kichererbsen mit 1/3 der Flüssigkeit dazugeben und mixen.
4. Je nach Konsistenz noch ein wenig Flüssigkeit von den gekochten Kichererbsen begeben und weiter pürieren. Die Masse soll gut streichfähig sein.
5. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern und anrichten.