Kochwerkstatt Wiesbaden

Die beliebte, orientalische Spezialität für eine Creme aus pürierten Kichererbsen.

Zutaten:

- 400g Kichererbsen Dose
- 100ml Tahina
- 1/2 TL Piment d’espelette
- 1 TL Cumin
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

Die Kichererbsen abschütten und den Saft auffangen.

Alle Zutaten bis auf den Saft in einen Mixer geben und fein pürieren.

Sollte die Konsistenz der Creme zu fest sein, nach und nach etwas vom Saft zugeben bis alles schön cremig ist.

Auf einem Teller anrichten, eine Kule in der Mitte formen und etwas Olivenöl zugeben.

Mit Korianderblättern und dem Paprikapulver garnieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82