# Humus (Kichererbsen-Püree)

***Zutaten (als Vorspeise für 6-8 Personen)***

| | |
|---|---|
| 400 g | Kichererbsen, getrocknet |
| 2-3 | Knoblauchzehen |
| 200 g | Tahina (Sesampaste)* |
| 3 | Zitronen, Saft |
| 1-2 TL | Salz |
| 4-6 EL | Olivenöl zum Beträufeln |
| 1 Handvoll | Petersilienblätter, gehackt |

* erhältlich in türkischen Lebensmittelläden, Delikatessgeschäften, auch vereinzelt bei den Grossverteilern.

***Zubereitung***

Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser abgiessen, und die Kircherbsen mit frischem Wasser weich kochen. Kochwasser abgiessen.

Gekochte Kichererbsen mit Knoblauchzehen, Tahina und Zitronensaft im Mixer fein pürieren, dabei etwa einen Viertelliter Wasser zugiessen.

Mit Salz abschmecken. Kircherbsenpüree auf einer Servierplatte anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit gehackten Petersilienblättern garnieren.

Mit Fladenbrot servieren.

***