

## Hummus nach Yotam Ottolenghi

Zubereitungsdauer ca. 90 min. (+ 12 Std. Einweichzeit) / Für 4 Portionen als Dip

- 250 g getrocknete Kichererbsen
- 180 g Tahini
- 60 ml Eiswasser
- 1 Tl feines Meersalz
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von einer Zitrone
- etwas schwarzer Kümmel

### Zubereitung:

Am Vorabend die getrockneten Kichererbsen in der doppelten Menge Wasser einweichen und über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Tag die Kichererbsen spülen und abgiessen. In einem grossen Topf die Kichererbsen mit der doppelten Menge Wasser aufgiessen und bei mittlerer Hitze für ca. 40 - 60 Minuten gar köcheln lassen. Schaum und Schalen die an der Oberfläche schwimmen abschöpfen. Die Kichererbsen sind gar wenn sie sich zwischen Daumen und Zeigefinger leicht zerdrücken lassen. Sie sollten weich sein aber nicht matschig.

Kichererbsen abgiessen und etwas abkühlen lassen.

In einer Küchenmaschine Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Salz zu einer cremigen Paste mixen. Nach und nach die Kichererbsen hinzugehen und zu einer homogenen Paste werden lassen. Danach in kleinen Portionen das Eiswasser zufügen. Die etwas gröbere Paste sollte sich so während 5 Minuten zu einer sehr cremigen und feinen Paste entwickeln.

Wer es etwas gröber mag nimmt weniger Wasser, wer es etwas cremiger mag nimmt mehr Wasser.

Sobald der Hummus fertig ist, diesen in eine Mezze Schale füllen, mit Plastikfolie bedecken und für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Mit etwas schwarzem Kümmel garnieren.

### Servieren

PS: Der Hummus ist abgedeckt im Kühlschrank für ca. zwei Tage haltbar. 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.