



## Hummus mit getrockneten Tomaten

**perfekte mediterrane Geschmackskombination von nussigen Kichererbsen und intensiven getrockneten Tomaten**

Falls getrocknete Kichererbsen verwendet werden, diese über Nacht einweichen und am nächsten Tag ohne Salz weichkochen und abseihen.

Den geschälten und grob zerkleinerten Knoblauch, die Tahinipaste (man kann auch etwas mehr als 3 EL nehmen), das Salz und den Zitronensaft in einem Blender pürieren. Dann die Kichererbsen und die 150 ml Olivenöl zugeben und wieder zu einer feinen Masse pürieren. Nun die abgetropften getrockneten Tomaten und den geputzten Basilikum hinzufügen, und so lange weiterpürieren, bis die Tomaten fein zerhackt sind.

Wir mögen es immer sehr tomatig und verwenden oft auch mehr als ein Glas der getrockneten Tomaten.

Den Hummus in einem Teller anrichten und für mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl betröpfeln und mit etwas Paprikapulver bestreuen. Wer mag, kann auch noch mit Basilikumblättchen und Zitronenscheiben verzieren.

Als Dip mit Pitabrot servieren - uns schmeckt der Hummus auch sehr gut zu Salat oder Pasta, oder auch als kleine "Beilage" zu mediterranem Kurzgebratenem (Fleisch und Fisch).

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Ruhezeit:** ca. 12 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>10 Zehe/n</b>	Knoblauch
<b>3 EL</b>	Sesampaste, (Tahini)
<b>1 TL, gehäuft</b>	Salz
<b>75 ml</b>	Zitronensaft, frisch gepresst
<b>2 Dose/n</b>	Kichererbsen, (=500g oder 200 g getrocknete)
<b>1 Glas</b>	Tomate(n), getrocknet, in Öl eingelegt (nach Geschmack auch mehr)
<b>1 Handvoll</b>	Basilikum, frisch
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>n. B.</b>	Paprikapulver

**Verfasser:** kziegler