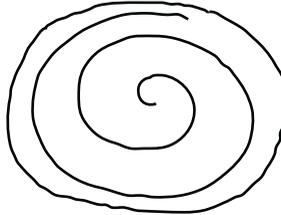


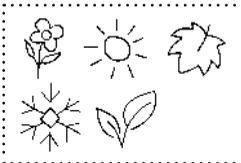
HUMMUS

kicher, kicher...



Du brauchst

150 g eingelegte
Kichererbsen
80 g Tahin (Sesampaste)
1-2 Zitronen
2 Knoblauchzehen
Salz
Olivenöl
Paprikapulver



1. Zitronen auspressen und Knoblauch zerdrücken.
2. Kichererbsen abgießen, mit Sesampaste, Zitronensaft und zerdrücktem Knoblauch mischen.
3. (Not explicitly numbered in the image, but implied by the list structure)
4. Eine Prise Salz dazu geben und im Mixer pürieren. Falls die Konsistenz zu fest ist, etwas Olivenöl unterrühren.
5. Den Hummus in eine Schüssel füllen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einer Prise Paprikapulver bestreuen.

