Hummus mit Brot und Olivenöl

Zutaten (8 Portionen)

400 g Kichererbsen Libera Terra *
10 EL Bio-Olivenöl Solidale Italiano*
5 EL Wasser
3 Zitronen
4 TL Tahini-Paste Altromercato *
2 TL Kreuzkümmel Altromercato *
2 Knoblauchzehen
Salz *

*Fair Trade Produkt erhältlich in den Südtiroler Weltläden

Zubereitung

Kichererbsen waschen und über Nacht in Wasser einweichen, anschließend ca. 1 Stunde weichkochen.
Zitronen auspressen. Knoblauch fein hacken oder pressen. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl anrösten und im Mörser fein zerstoßen. Gegarte Kichererbsen pürieren und mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Tahini verrühren.
Fertige Paste mit Olivenöl beträufeln und mit Brot servieren. In Israel serviert man Fladenbrot dazu, aber Hummus passt auch toll zu kräftigem, gerösteten Vollkornbrot.