

Syrischer Hummus**Zutaten für 8 Portionen**

- 2 Gläser/Dosen Kichererbsen (je ca. 400g, abgetropft ca. 250g – Kichererbsenwasser unbedingt auffangen!)
- 1 Tasse (ca. 240g) feine Tahin (am besten syrische oder libanesishe Marken)
- Saft von 1–2 Zitronen
- 2–4 Knoblauchzehen (fein gerieben)
- 2 TL Salz, 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- Zum Garnieren: Olivenöl, ein paar ganze Kichererbsen, Kreuzkümmel, Paprikapulver edelsüß

Zubereitung

Kichererbsen abseihen (Flüssigkeit aufheben) und in einen starken Mixer geben.

Zitronensaft, Knoblauch, Cumin, Salz und Tahin hinzufügen. Mixen, bis eine cremige, weiche Textur entsteht. Ist der Hummus zu dick, löffelweise das aufgefangene Kichererbsenwasser untermixen.

Mit einer Löffelrückseite kreisförmig auf einem Teller ausstreichen, sodass ein Rand entsteht. Die restlichen Kichererbsen in die Mitte geben, mit Gewürzen bestreuen und reichlich Olivenöl in die Vertiefung gießen.

Guten Appetit!