

## Hummus

250 g getrocknete Kichererbsen  
 Saft von 2 Zitronen  
 2 Knoblauchzehen, gepresst  
 1 Bund glatte Petersilie, gehackt  
 1 TL Cumin (Kreuzkümmel)

2 EL Joghurt  
 100 g Tahin (Sesampaste, in Supermärkten und türkischen Läden)  
 1 EL Paprika edelsüss, Salz, Pfeffer  
 4 EL Olivenöl

Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag etwa 40 Minuten in frischem Wasser garen. Abkühlen lassen, durch ein Sieb gessen, etwas Kochwasser aufbewahren.

Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben, pürieren und durch ein Sieb streichen oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Püree verarbeiten. Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Joghurt, Tahin und 2 EL Öl dazugeben und verrühren.

Ist das Püree zu fest, noch etwas Kochflüssigkeit hinzufügen.

Paprikapulver mit dem restlichen Öl vermengen und auf dem Hummus verteilen. Dazu wird arabisches Brot wie Pita oder Fladenbrot gereicht.



## Marinierte Kichererbsen

500 g Kichererbsen (auch Dose)  
 3 EL Olivenöl  
 1 TL Pfefferkörner  
 2 Zweige Thymian

1 Knoblauchzehe, 1 Gewürznelke  
 6 kleine Zwiebeln, geschält  
 1 Glas Weisswein  
 Saft von 2 Zitronen

Kichererbsen, wenn sie nicht aus der Dose kommen, über Nacht einweichen und am nächsten Tag in frischem Wasser gar kochen. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen, die gegarten Kichererbsen hinzufügen und vorsichtig rühren.

Gewürze und die halbierten Zwiebeln dazugeben. Nach einigen Minuten Weisswein und Zitronensaft hinzugießen und alles zugedeckt leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel eingekocht ist.

Die marinierten Kichererbsen kalt als Vorspeise servieren.

Rezept aus: Spezialitäten der Provence, BLV-Verlag 1995

