

Rezept Februar 2014 - Kichererbsencreme auf Gemüsetaler

Snack



Zutaten

350 g	Getr. Kichererbsen (WL)		Petersilie
3	Knoblauchzehen	4 EL	Olivenöl oder Arganöl
	Meersalz	1	Dicke Möhre
150 g	Tahina-Paste (Sesampaste)	1	Salatgurke
	Saft von 1-2 Zitronen	1	Weißer Rettich
¼ TL	Kreuzkümmel (WL)	1 TL	Schwarzkümmel

So geht's

Die Kichererbsen über Nacht einweichen, dann abgießen und in einem Topf, mit Wasser bedeckt, ca. 40 Min. köcheln lassen. Die Kichererbsen in ein Sieb schütten und unter kaltem Wasser abspülen. Mit dem Pürierstab pürieren. Die Knoblauchzehen schälen und mit Salz fein zerreiben. Zu den Kichererbsen geben und mit Tahin, Zitronensaft, Öl, und Kreuzkümmel mischen, mit Salz abschmecken. 30 Min. zugedeckt kalt stellen. Gemüse in ca. 1cm große Scheiben schneiden. Kichererbsencreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Taler spritzen. Mit Schwarzkümmel, Pfefferminze oder gehackter Petersilie bestreuen und zum Aperitif oder als kleinen Snack servieren.