

Pink Hummus-Dip mit Pep mit Bio Karibik Salz

Zutaten für ca. 4 Portionen

120g	getrocknete Kichererbsen ü. Nacht eingeweicht
200g	gekochte Randen in Stücken
4 EL	Tahina (Sesampaste) im Detailhandel Vor Gebrauch gut aufmischen
1	mittlere Knoblauchzehe (Knoblauchpresse)
3 EL	frischer Zitronensaft Abrieb einer halben Bio Zitrone
1	kleine Zwiebel, feingehackt
2 EL	Oliveöl kaltgepresst
16g	Bio Karibik Salz mit Macis-Blüten, ganzer Beutel
50g	schwarzer Sesam geröstet

Zubereitung

Zubereitung 35 Min. / Kochzeit: 20 Min.

1. Kichererbsen in einer grossen Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen
2. Wasser von den Kichererbsen abgiessen, in einen Topf geben mit der Zwiebel. Mit Wasser ohne Salz so viel auffüllen, dass die Kichererbsen gut zugedeckt sind. Deckel drauf und zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und 20 Min. weich kochen. Kochwasser abgiessen, davon ca. 120 ml zur Seite stellen. Kichererbsen abkühlen lassen.
3. Randen in der Küchenmaschine pürieren. Alle Zutaten bis und mit Zitronenabrieb dazu geben, pürieren und bei laufender Maschine das Oliveöl und vom Kochwasser so viel dazugeben, dass eine glatte geschmeidige Masse entsteht. Zum Schluss das ganze Beutelchen (16g) Bio Karibik Salz dazugeben und noch-mals gut mixen.

In eine schöne Schüssel abfüllen und mit geröstetem schwarzem Sesam dekorieren. Als Dip zu ungesalzenen Grissini, Fladenbrot oder rohem Gemüse servieren.

Fein zu Salat oder Gschwellti, auch als leckere Grundlage für Sandwiches oder Crostini mit grilliertem Gemüse.