

# Hommus a la Alex

2 Dosen Kichererbsen (a 240g Abtropfgewicht) leicht abtropfen, sonst zu trocken

3 EL Tahina

1 ausgepresste Zitrone

6 EL Olivenöl

1-2 Zehen Knoblauch

3 EL Petersilie Blatt

1 TL Salz

1TL Kreuzkümmel

Je nach Festigkeit kann auch noch ein wenig Wasser hinzugegeben werden.

Tipp einer Arabischen Freundin, Eiswürfel, statt Wasser, dann wird es beim Mixen mit dem Pürierstab etwas cremiger und nicht warm.