

Miriam's Hummus

 30 min
 12 Portionen
 Miriam Kraus

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in einen Hochleistungs Mixer geben wie einen Thermomix
- 2 Mixen in Schritten:
 - 30 Sekunden auf Stufe 6
 - 30 Sekunden auf Stufe 8
 - 15 Sekunden auf Stufe 9
 - 15 Sekunden auf Stufe 10

Zutaten

2 Dosen(265g)	Kichererbsen, inkl. Flüssigkeit
2 Esslöffel	Tahin
1	Zitrone
2 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Koriander, gemahlen
1 Teelöffel	Paprikapulver
1 Teelöffel	Frish gehackter Knoblauch
35 g	Oliven Öl Bis es sämig ist

Tipp

- *Box zum Abfüllen bereit stellen und Tahini-Löffel darin ablegen*
- *Tahini mit zwei Löffeln entnehmen*
- *Menge an öl kann abhängig von den Kichererbsen variieren, solange zwischen mixen und ölzugabe wechseln bis gewünschte Konsistenz erreicht wurde*
- *Ist nicht genug öl beigefügt, dann läuft das Mixerblatt hörbar leer da sich die trockene Menge nach oben bewegt*
- *Am Ende abschmecken und nach Bedarf mehr Gewürze hinzufügen*