

Kichererbsen-Püree

Für 4–6 Personen

2 Dosen Kichererbsen 1 Bund Petersilie 150 g Crème-fraîche
2–3 El Zitronensaft gemahlener Kreuzkümmel Zimt, Salz

Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen. Petersilie grob hacken. Kichererbsen, Petersilie, Crème-fraîche und Zitronensaft am besten in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Mit 1 Prise Kreuzkümmel, 1 Prise Zimt und Salz würzen.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010