

Rosinen-Granatapfel-Hummus mit Curry

Für 6-8 Personen:

225 g getrocknete Kichererbsen	1 TL Salz	4 EL frischer Zitronensaft
6 EL gutes Olivenöl	4 EL Tahini (Sesampaste)	1/2 TL Currypulver
frischer Orangensaft	2/3 EL weiche Rosinen	Pfeffer
2 EL Granatapfelkerne	gutes Olivenöl	

Die Kichererbsen über Nacht (mindestens 12 Stunden) in reichlich kaltem Wasser einweichen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die eingeweichten Kichererbsen in einen Topf geben, vollständig mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen. Die Temperatur reduzieren und die Kichererbsen im geschlossenen Topf etwa 1,5 Stunden köcheln lassen, bis sie gar sind.

Die garen Kichererbsen abgießen und abkühlen lassen. Die gegarten Kichererbsen in einen Mixer füllen und zu einer dicken Paste pürieren. Das Olivenöl, das Tahini und 1/2 TL Currypulver zu der Kichererbsenpaste geben und nochmals gut durchmischen.

Die Rosinen mit einem Messer hacken und mit einem Löffel unter das Hummus rühren. Sollte die Kichererbsenpaste zu fest sein, 2-3 EL Orangensaft dazugeben.

Das Hummus mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten das Hummus in eine flache Servierschale geben und mit einem Löffel kreisförmig verteilen. Mit dem Rücken eines Esslöffels eine kreisrunde Rille in die Kichererbsenpaste drücken. Auf das Hummus die Granatapfelkerne geben. Außenherum 12 Prisen Raz el Hanout streuen. In die Rille reichlich gutes Olivenöl geben und servieren.

Christian Henze am 19. Juni 2020