

Kichererbsen-Zitronen-Dip

Zutaten:

- 1 Dose Kichererbsen á 500g
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Paprikaflocken
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1 Prise Raz-el-Hanout
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise Koriander (alternativ/zusätzlich: Sumach, 5-Spices-Powder)
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Zitronenöl
- Abrieb und Saft von einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Kichererbsen auf ein Sieb schütten und abwaschen. Die gewaschenen Kichererbsen in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten dazu mischen und mit einem Pürierstab zerkleinern bis eine glatte Mousse entsteht.