Hummus mit Picandou Brotaufstrich und Olivenöl

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**

Zutaten

- 130 g Picandou Brotaufstrich
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g gegarte Kichererbsen
- 60 g Tahin (Sesammus)
- 10 g Rosinen
- 50 g natives Olivenöl extra O-Med
- Piment d’Espelette (baskischer Chili)
- Einige Baby-Basilikumblätter

Zubereitungschritte

FROMI

1. Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit dem Picandou à tartiner und dem Tahin in den Mixer geben.
2. Knoblauchzehen schälen, vom Keim befreien und fein hacken, dann mit Kichererbsen und Käse in den Mixer hinzufügen.
3. Olivenöl in einem dünnen Strahl dazugießen und dabei weiter mixen.
4. Mit dem Piment d'Espelette abschmecken.
5. Hummus in einer Schüssel anrichten und mit einigen Baby-Basilikumblättern und in etwas Wasser eingeweichten Rosinen garnieren.
6. Gut gekühlt servieren.

? **Tipps und Tricks:** Dies ist ein ideales Rezept für einen sommerlichen Aperitif mit Grissini. Anstelle von Piment d'Espelette kann auch Paprika verwendet werden, entweder scharf oder edelsüß.