

Platterbsen Hummus



ZUTATEN

150g Platterbsen
50g Tahini
Saft 1/2 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Currypulver
etwas Kurkuma
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die trockenen Platterbsen über Nacht einweichen und dann 1 Stunde in frischem Wasser köcheln lassen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine cremig mixen und je nach Konsistenz Wasser hinzufügen. Abschmecken und schmecken lassen.

Zusatzinfo: Platterbsen sind die regionale Alternative zu Kichererbsen, werden wie diese zubereitet und können genauso verwendet werden.