

# Sonnenkuss Hummus

## Zutaten

1 Dose gegarte Kichererbsen (z.B.: Spar Vital Bio-Kichererbsen) Abtropfgewicht 240g

ca. 75 ml Wasser

75 g Tahin braun (Sesammus)

3 EL Olivenöl

1 EL (leicht gehäuft) Sonnentor Gewürzmischung "**Sonnenkuss**"

Salz

Pfeffer, schwarz, gemahlen

etwas Olivenöl und Harissagewürz zum Anrichten

## Zubereitung

Kichererbsen abseihen und gut abspülen und abtropfen lassen. Alle Zutaten im Standmixer, bestenfalls mit Stößel, pürieren und mit etwas Olivenöl beträufelt und mit ein wenig Harissagewürz oder Sonnenkussgewürz bestreut anrichten.

***Tipp:*** Ich verwende immer braunes Tahin vom ungeschälten Sesam, da ich den Geschmack besser finde (nussiger) und auch mehr Inhaltsstoffe enthalten sind. Sesam schätze ich sehr in der veganen Küche, er ist ein guter pflanzlicher Calcium-Lieferant.

***Das Kichererbsenwasser nicht wegschütten - Aquafaba kann man zum Backen oder für Mousse au Chocolate ganz toll verwenden***