



Zutaten

- 200 g Kichererbsen aus dem Glas, gut abgetropft
- 40 g halbgetrocknete Tomaten aus dem Glas
- 1 Eßl Tomatenmark
- 4 Tomaten
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Eßl Tahini (Sesampaste)
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- Salz, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Chiliflocken

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Scharfer Tomaten-Hummus

Entdecke unser Rezept für scharfen Tomaten-Hummus! Perfekt für deine nächste Feier. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. frisch gehackte Blattpetersilie und Olivenöl als Garnitur
2. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden, die Kerne zusammen mit den Kichererbsen, den getrockneten Tomaten, dem Tomatenmark und den Chiliflocken pürieren. Danach mit den angegebenen Zutaten abschmecken. Auf eine flache Platte streichen und mit Olivenöl, den Tomatenwürfeln und der Petersilie ausgarnieren.