

4 PERSONEN ALS BEILAGE

*Frittierte Aromate***90 ml Olivenöl****3 rote Chilischoten**, entkernt und in feine Streifen geschnitten**3 Knoblauchzehen**, in feine Scheiben geschnitten**15 g Ingwer**, geschält und in feine Streifen geschnitten**1 Bio-Zitrone**, 3 dünne Streifen Schale, 2 EL Saft**2 Zimtstangen****15 g Korianderstängel**, in 4 cm lange Stücke geschnitten*Hummus***300 g gegarte Kichererbsen** *)**10 g Ingwer**, geschält und gerieben**1 EL Olivenöl****1 EL Tahin****2 EL Zitronensaft****1 kleine Knoblauchzehe****2 Zitronen**, 1 EL Schale abgerieben, 3 EL Saft**2 EL eiskaltes Wasser****Meersalzflöcken**

*) Für 600 g gegarte Kichererbsen weicht man **250 g getrocknete Kichererbsen** in reichlich kaltem Wasser mit **1 TL Natron** über Nacht (mindestens 12, besser 24 h) ein. Gießt das Ganze in ein Sieb und setzt sie in einem großen Topf mit 1,8 l Wasser und **½ TL Natron** auf. Einmal aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 35 Minuten garen. Den Deckel abnehmen, **1 TL Salz** unterrühren und die Kichererbsen weitere 15 Minuten garen, bis sie so weich sind, dass man sie zwischen den Fingern zerdrücken kann – notfalls die Garzeit verlängern. Gut abtropfen lassen

300 g gegarte Kichererbsen *)

HUMMUS MIT ZITRONE, KNOBLAUCH UND CHILI

YOTAM OTTOLENGHI • FLAVOUR S. 79

Eventuell müssen die Kichererbsen 24 h eingeweicht und ungefähr 1 h gekocht werden.

Sämtliche Zutaten für das Hummus mit $\frac{3}{4}$ TL Meersalzflöcken im Mixer glatt pürieren.

Für die frittierten Aromaten das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald es heiß ist, Chili, Knoblauch Ingwer und die Zimtstangen hineingeben und 4-5 Minuten frittieren, bis der Knoblauch allmählich Farbe annimmt. Ab und an umrühren. Die Korianderstängel unterrühren und 1 Minute garen, bis der Knoblauch goldbraun ist. Die Aromate mit einem Schaumlöffel auf einen mit Küchenpapier bedeckten Teller heben (das Öl vorerst beiseitestellen) und großzügig mit Meersalzflöcken bestreuen.

Das Hummus auf einem großen Teller verstreichen und in die Mitte mit einem Löffelrücken eine Mulde drücken. In diese Mulde das aromatische Öl geben und die frittierten Aromate darauf verteilen.

Mit Brot servieren