

Kichererbsen-Creme

Schnell gemachter Belag für Fladenbrot und Baguette

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

530 g Kichererbsen (Abtropfgew.)
1 Knoblauchzehe
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
4 EL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
Chilipulver
gemahlener Kreuzkümmel

1 Zubereiten:

Kichererbsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehe abziehen. **Die Hälfte** Kichererbsen mit Crème légère und Zitronensaft pürieren. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse dazu drücken und die übrigen Kichererbsen untermengen. Kichererbsen-Creme mit den Gewürzen abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Brotaufstrich gut am Vortag zubereiten.