

## Tomaten-Basilikum-Hummus

Zutaten	Zubereitung
1 Dose Kichererbsen	Kichererbsen in einem Sieb mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.
1 Knoblauchzehe	Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
½ Bund Basilikum	Basilikum waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen.
8 Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt	Tomaten in grobe Stücke schneiden.
2 EL Öl von den eingelegten Tomaten	Kichererbsen, Knoblauch, Basilikum, Tomaten, Öl, Zitronensaft, Tahini-Paste und Salz pürieren.
3 EL Zitronensaft	
2 EL Tahini-Paste	
½ TL Salz	
Wasser nach Bedarf	Wenn der Dip cremiger sein soll, Wasser hinzufügen.

