

Hummus aus grünen Erbsen



Zutaten

300 g grüne Erbsen
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
½ Bund Minze
½ Bund Koriandergrün
1 grüne Chilischote
4 EL Zitronensaft
3 EL Mandelmus
4 EL Olivenöl
1 TL Ras el-Hanout
Salz

Zubereitung

Die Erbsen 4 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend sofort kalt abschrecken und abgießen. Die Knoblauchzehen, Petersilie sowie die entkernte Chilischote grob hacken und mit den restlichen Zutaten mixen. Mit 1 TL Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung) und Salz abschmecken.