

## Tomatenhummus | Zatar

Dauer: 30 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Zutaten für 4 Personen:

#### Equipment:

1 Mixer  
1 Pfanne

#### Gewürze & Zutaten:

250 g Kichererbsen, gekocht  
ca. 50 ml Kichererbsen Kochwasser  
1-2 EL weißer Balsamessig  
50 ml Olivenöl, extra nativ  
1 Knoblauchzehe, geschält  
100 g Tomatenmark, 3-fach konzentriert  
2 EL Lemon Herb Rub  
1 EL Paprika, edelsüß  
1 helles Landbrot oder Ciabatta  
etwas Butter und Olivenöl für die Croûtons  
etwas frische Minze  
nach Belieben frische Tomaten  
1-2 EL Zatar

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Hummus mit dem edelsüßen Paprika und dem Lemon Herb Rub im Mixer zu einem feinen, cremigen Püree verarbeiten. Bei Bedarf mit Salz abschmecken.
- 2 Für die Garnitur das Brot in walnussgroße Stücke schneiden und mit Butter und etwas Olivenöl in der Pfanne knusprig anrösten. Die Tomaten (unbedingt eine besonders aromatische und reife Sorte verwenden wie Ochsenherz, Merinda, San Marzano, o.ä.) in Stücke schneiden, Minze ebenfalls grob schneiden.
- 3 Nun den Hummus mit den noch warmen Brot-Croûtons, Tomatenstücken, Minze sowie Olivenöl anrichten und natürlich mit Zatar bestreut servieren!