

## Niederbayerischer Walnusshummus

### ZUTATEN

50 g Walnüsse  
30 ml Wasser  
20 g Zucker  
250 g getrocknete  
Kichererbsen (gibt es  
mittlerweile auch schon  
aus Unterfranken :)  
2 Stück Knoblauchzehen  
6 -8 EL Rapsöl  
5 EL gemahlene  
Walnüsse  
50 ml Zitronensaft  
Je 1 Prise Kreuzkümmel  
und Salz  
1 Bund Petersilie oder  
Giersch

### ZUBEREITUNG

Vorbereitung:

Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen

Die Walnüsse kleinhacken. Wasser mit Zucker in einer Pfanne aufkochen bis sich der Zucker auflöst und anfängt leicht zu bräunen. Die Walnüsse dazugeben, die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren im Karamell wälzen. Wenn der Zucker matt und bröselig wird, weiter erhitzen, bis ein glänzender Überzug entsteht. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Kichererbsen gut abtropfen lassen und 1 Stunde weichkochen. Dann das Wasser abgießen und zur Seite stellen.

Knoblauch klein schneiden und mit Kreuzkümmel, gehackten Kräutern, Rapsöl und Salz verrühren. Kichererbsen unterrühren und gut pürieren.

Abschließend die Walnusspaste und den Zitronensaft unterrühren und mit karamellisierten Walnüssen und Kräutern garnieren.

Quelle: Bernhard Senkmüller, gelernter Koch und Genussbotschafter von Niederbayern

