

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 64 (2007)
Heft: 2: Hund auf Rezept?

Rubrik: Die A. Vogel Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hummus

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 250 g getrocknete Kichererbsen | 2 EL Joghurt |
| Saft von 2 Zitronen | 100 g Tahin (Sesampaste, in Supermärkten und türkischen Läden) |
| 2 Knoblauchzehen, gepresst | 1 EL Paprika edelsüss, Salz, Pfeffer |
| 1 Bund glatte Petersilie, gehackt | 4 EL Olivenöl |
| 1 TL Cumin (Kreuzkümmel) | |

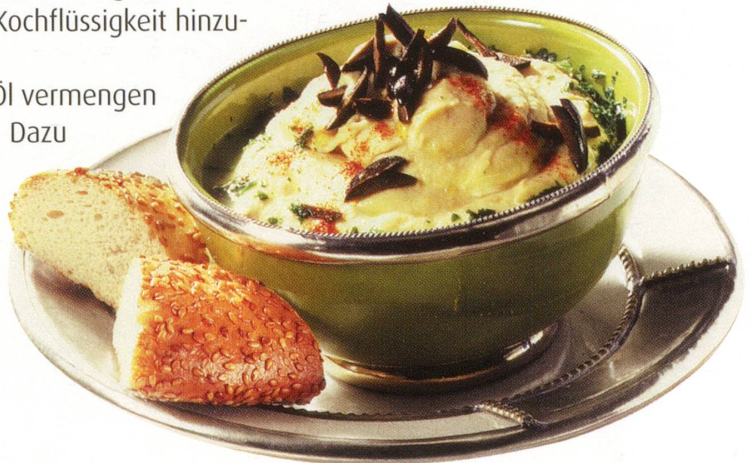
Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag etwa 40 Minuten in frischem Wasser garen. Abkühlen lassen, durch ein Sieb giessen, etwas Kochwasser aufbewahren.

veife

Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben, pürieren und durch ein Sieb streichen oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Püree verarbeiten. Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Joghurt, Tahin und 2 EL Öl dazugeben und verrühren.

Ist das Püree zu fest, noch etwas Kochflüssigkeit hinzufügen.

Paprikapulver mit dem restlichen Öl vermengen und auf dem Hummus verteilen. Dazu wird arabisches Brot wie Pita oder Fladenbrot gereicht.



Marinierte Kichererbsen

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 500 g Kichererbsen (auch Dose) | 1 Knoblauchzehe, 1 Gewürznelke |
| 3 EL Olivenöl | 6 kleine Zwiebeln, geschält |
| 1 TL Pfefferkörner | 1 Glas Weisswein |
| 2 Zweige Thymian | Saft von 2 Zitronen |

Kichererbsen, wenn sie nicht aus der Dose kommen, über Nacht einweichen und am nächsten Tag in frischem Wasser gar kochen. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen, die gegarten Kichererbsen hinzufügen und vorsichtig rühren.

Gewürze und die halbierten Zwiebeln dazugeben. Nach einigen Minuten Weisswein und Zitronensaft hinzugiessen und alles zugedeckt leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel eingekocht ist.

Die marinierten Kichererbsen kalt als Vorspeise servieren.

Rezept aus: Spezialitäten der Provence, BLV-Verlag 1995



muba

Seh' ich richtig?

Das werden wir ja sehen. Denn an der Gesund gibt's nicht nur die Möglichkeit kostenloser Sehtests, sondern auch sonst Wissenswertes in Hülle und Fülle rund um die Themen Gesundheit, Wellness und Wohlbefinden zu entdecken: die neuesten Trends, aktuelle Informationen aus erster Hand, Gesundheitstipps von Experten und vieles mehr. Gesund an der muba: Wir sehen uns!

Wer kommt, kann was erleben.



msh
messe schweiz

2. – 11. März 2007

Messezentrum Basel | 10 bis 18 Uhr | www.muba.ch