

## ERBSEN-TAHINI-AUFSTRICH

2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
350 g Erbsen (tiefgekühlt)  
2 Minzezweige  
1 TL Koriandersamen  
2 EL Tahini-Paste  
1 Bio-Zitrone  
Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer



Die Erbsen 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen. Minze waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Koriandersamen mit dem Mörser zerdrücken. Knoblauch und Minze in der Küchenmaschine oder in einem Blitzhacker grob hacken. Zitronen zesten und dann auspressen. Den Saft und den Zest zusammen mit den anderen Zutaten und etwas Olivenöl glattmixen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.