

# Tahina / Tahin

## Zutaten:

1-3 Knoblauchzehen  
Salz  
ca. 1 EL Kreuzkümmel gemahlen  
Saft von 2 Zitronen (oder nach Geschmack)  
150 ccm Tahina-Paste (wird auch nur Tahin genannt)  
150 ccm Wasser  
eventuell 1-2 EL Olivenöl  
nach Belieben etwas Pfeffer und eventuell Paprika  
1-2 EL Feingehackte Petersilie zum garnieren

## Zubereitung:

Knoblauch mit der Knoblauchpresse pürieren, Salz und Tahina-Paste und das eventuelle Olivenöl dazugeben und vermischen.  
Wasser und Zitronensaft unter ständigem rühren mit dem Mixer darunter mischen. Die Konsistenz verändert sich nun laufend, zuerst wird die Masse dicker, mit noch mehr Wasser wird die Masse aber wieder dünner. Lässt man die Masse über Nacht im Kühlschrank stehen, wird die Masse noch einmal dicker. Danach mit Wasser wieder bis zur gewünschten Dicke verdünnen.

## Option Joghurt

Einige Rezepte ersetzen Wasser durch Joghurt

Mit Pfeffer und Paprika nach Geschmack würzen. In einer Schüssel anrichten, mit Petersilie garnieren und Arabisches Brot dazu servieren (schmeckt aber auch mit Türkischem Fladen- oder auch Weissbrot). Man kann diese Creme aber auch zu gegrilltem Fleisch oder Salat reichen.