



Ölz Dinkel Soft Sandwich Regenbogen-Appetizer

Fingerfood Rezept



Zutaten

6 Scheiben Ölz Dinkel Soft Sandwich
Handvoll Minze
Häppchen Spieße

Roter Hummus:

½ Tasse Kichererbsen
2 EL Tahin
2-3 Eingelegte, gegrillte Paprika
¼ TL Salz
1 TL Zitronensaft
2 TL Paprikapulver
½ Knoblauchzehe

Orangener Hummus:

½ Tasse Kichererbsen
2 EL Tahin
1 Süßkartoffel (weich gekocht)
½ TL Paprikapulver
¼ TL Salz
1 TL Zitronensaft
½ Knoblauchzehe

Gelber Hummus:

½ Tasse Kichererbsen
2 EL Tahin
1 TL Kurkuma
¼ TL Salz
1 TL Zitronensaft
½ Knoblauchzehe

Grüner Hummus:

½ Tasse Kichererbsen

1. Zuerst alle Kichererbsen schälen, damit der Hummus-Dip cremiger wird.
2. Dann mit den verschiedenen Hummus Farben starten. Für jede Farbe, die jeweils aufgelisteten Zutaten in einen Multi Zerkleinerer geben und cremig mixen.
3. Sechs Scheiben Dinkel Soft Sandwich auflegen und fünf davon mit den verschiedenen Hummus Farben bestreichen. Anschließend die Sandwich Scheiben stapeln und in mehrere kleine Appetizer schneiden.
4. Jeden Sandwich-Turm mit einem Spieß und Minzblatt garnieren.

1 Tasse Erbsen (gekocht)
1 Tasse Spinat
2 EL Tahin
¼ TL Salz
1 TL Zitronensaft
½ Knoblauchzehe

Lila Hummus:

½ Tasse Kichererbsen
½ Tasse Rotkraut (gekocht)
2 EL Tahin
¼ TL Salz
1 TL Zitronensaft
½ Knoblauchzehe

Zubereitungszeit

20 min