



Ölz Landbrot 100% Dinkel Brotchips mit Süßkartoffel-Hummus

Knuspriges Resterrezept für 2 Portionen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Landbrot 100% Dinkel
1 Süßkartoffel
1 EL Olivenöl
150 g Kichererbsen, gegart
Saft einer halben Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 EL Tahin
Salz

Zubereitungszeit

40 min

1. Süßkartoffeln rösten:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Süßkartoffel schälen & in grobe Stücke schneiden. Mit Olivenöl beträufeln, gut salzen und in eine ofenfeste Form geben. Für 30–40 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Aus dem Ofen nehmen und leicht auskühlen lassen.

2. Hummus zubereiten:

Alle Zutaten in einen Mixer oder Pürierstab geben und zu einer homogenen Masse mixen. Falls nötig, etwas Öl hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz & Gewürzen abschmecken.

3. Brot toasten:

Ölz Landbrot 100% Dinkel Scheiben im Toaster oder in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten.

4. Servieren & Genießen:

Das knusprige Dinkelbrot in Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Süßkartoffel-Hummus servieren.