



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. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Süßkartoffel schälen, in grobe Stücke schneiden. Süßkartoffel mit Olivenöl beträufeln, ordentlich salzen und in einer ofenfesten Form für 30-40 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und leicht auskühlen lassen.
2. Alle Zutaten in einem Mixer oder mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer homogenen Masse mixen. Bei Bedarf ein wenig Öl hinzugeben. Abschmecken nicht vergessen.
3. Ölz Landbrot 100% Dinkel Scheiben im Toaster oder in einer Pfanne mit ein wenig Öl knusprig toasten/ braten.
4. In Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Hummus servieren.