Ölz Landbrot 100% Dinkel Brotchips mit Süßkartoffel-Hummus

Knuspriges Resterlrezept für herbstliche Genussmomente



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

Für 2 Portionen

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.