



# Ölz Landbrot 100% Dinkel Brotchips mit Süßkartoffel-Hummus

Knuspriges Resterlrezept 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.