Veggie-Vollkorn Brot mit feurigem Hummus

Zubereitung

1. Die Kichererbsen in ein Sieb geben und abspülen. Den Knoblauch schälen und würfeln. Die Chilischote fein hacken.

2. Die Zutaten in eine Schüssel geben und die Gewürze, Sesampaste und Olivenöl dazugeben. Mit einem Pürierstab zu einer feinen Paste verarbeiten. Nach und nach Wasser dazugeben, bis der Hummus eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Brotscheiben toasten und in Streifen schneiden. Die Paprika in Ringe schneiden. Den Hummus auf die Streifen streichen und mit Paprika und Kresse garnieren.

Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen

Zutaten

6	Scheiben Veggie-Vollkorn Brot von Mestemacher
1 Dose	gekochte Kichererbsen (250g)
1 EL	Sesampaste
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
1 TL	Paprikapulver rosenscharf
1/2 TL	gemahlenen Koriander Salz, Pfeffer
2	kleine rote Paprika
1/2	Beet Rettich Kresse