Hummus-Smørrebrød

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h
Aktivzeit: 1 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Dörrtomatenhummus

500 g Kichererbsen, gekocht
100 g Dörrtomaten
25 g Tahini
20 g Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, geraffelt
10 g Salz
20 g Tomatenpüree
10 g Kreuzkümmel

Confierte Tomaten

200 g Cherrytomaten, farbig
50 g Olivenöl
10 g Salz
20 g Zucker

Basilikummayonnaise

50 g Basilikum
25 g Senf
5 g Salz
40 g Eigelb
5 g Zitronensaft
180 g Sonnenblumenöl

Pfirsich, eingelegt

2 Pfirsiche

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

100 g Condimento-Essig
20 g Olivenöl
etwas Fleur de Sel

Mandeln

50 g Mandeln

Pecorino

50 g Pecorino

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

850 kcal
21 g Eiweiss
42 g Kohlenhydrate
63 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

Dörrtomatenhummus

1 Alle Zutaten zu einer Paste mixen.

Konfierte Tomaten

1 Die Tomaten mit dem Öl und den Gewürzen marinieren und im Ofen bei 125 °C 8 Minuten konfieren. Mit dem Bunsenbrenner abflämmen oder so lange überbacken, bis eine goldig-braune Kruste entsteht.

Basilikummayonnaise

1 Das Basilikum im Salzwasser blanchieren und sofort im Eiswasser abkühlen lassen. Gut ausdrücken und mit dem Öl mixen, beiseitelegen. Senf, Salz, Eigelb und Zitronensaft mischen und mit dem Basilikumöl verfeinern.

Mandeln

1 Mandeln bei 150 °C 20 Minuten goldig rösten.