



Hummus-Smarrebrød

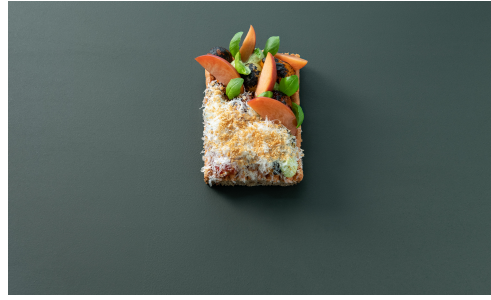


Der feine Unterschied.

 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

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](https://www.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



Alle Zutaten zu einer Paste mixen.

Konfierte Tomaten



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



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



Mandeln bei 150 °C 20 Minuten goldig rösten.