

Brotchips mit Hummus

Die selbstgerösteten Brotchips sind der Hit.
Servieren Sie diese auch einmal mit Salsa oder einem Dip zum Apéro.
Machen sich auch toll auf einem Salat oder einer Cremesuppe.

Zutaten

150g Brot vom Vortag

5–6EL Olivenöl

1TL Harissa

Fleur de Sel

Hummus

1 Glas Kichererbsen

1–2cm Ingwerwurzel

3EL Tahini (Sesampaste)

1TL Kreuzkümmel,
gemahlen

½ Zitrone, Abrieb und Saft

5EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 15Minuten + 8–10Minuten backen

- 1** Brot in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- 2** Das Olivenöl mit Harissa verrühren und mit einem Pinsel auf die Brotscheiben streichen. Mit Salz bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten knusprig backen.
- 3** Für den Hummus die Kicherebsen in ein Sieb abgiessen, kurz abrausen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Tahini, Kreuzkümmel, Zitronensaft, Olivenöl, Kichererbsen, Ingwer und 5EL Wasser in ein hohes Gefäss geben und mit einem Pürierstab cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Fertige Brotchips abkühlen lassen und luftdicht verpacken.
Halten sich über 2–3 Wochen knusprig frisch.

