

Rezept: Bruschetta mit warmem Kichererbsensalat

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	15 Minuten
Gesamtzeit	30 Minuten



**Gemeinsam mit
KptnCook entwickelt**

Ein herbstlicher Dinnerstart!

Rezept: Bruschetta mit warmem Kichererbsensalat

2 PORTIONEN  simpel

0,5 Baguette
140 g Kichererbsen (Dose oder Glas)
1 rote Zwiebel
1/4 Porree
1 Karotte
1 TL Paprikapulver, geräuchert
10 g Petersilie, frisch
Salz
Pfeffer
80 g Deli Reform Zwiebelschmalz
1 Speisezwiebel

1 BAGUETTE RÖSTEN

Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 180°C (Umluft) vorheizen und das Baguette in Scheiben schneiden. Baguette auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit etwas Deli Reform Zwiebelschmalz bestreichen und ca. 8 - 10 Min. rösten.

2 BRUSCHETTA-TOPPING VORBEREITEN

Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Porree der Länge nach vierteln und in Stücke schneiden. Anschließend gründlich waschen und abtropfen lassen. Restliches Deli Reform Zwiebelschmalz in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln, Karotten, Porree und geräuchertes Paprikapulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf hoher Hitze ca. 3 - 5 Min. braten. Währenddessen Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kichererbsen zum Gemüse hinzugeben und mischen. Ca. 5 Min. auf hoher Hitze braten.

3 BRUSCHETTA ZUBEREITEN

Gemüse in eine Schüssel geben, mit 1/2 der Petersilie mischen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer leicht stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kichererbsensalat auf Baguettescheiben verteilen. Bruschetta mit restlicher Petersilie und nach Wunsch mit gemahlenem Pfeffer servieren und genießen.