




Schnittchen mit Rote-Bete-Hummus.

 **10 Min.**  **20 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:	Portion(en)	Zubereitung:
Baguettebrötchen		1 Baguettebrötchen im Ofen nach Angabe auf der Verpackung knusprig backen.
Ei(er)		2 Eier in Wasser in ca. 8 Min. hart kochen.
Knoblauchzehe(n)		3 Knoblauch schälen.
g Rote Bete aus dem Glas		4 Rote Bete ggf. grob klein schneiden und mit den gegarten Kichererbsen, dem Knoblauch und dem Öl pürieren. Ggf. mit etwas Kichererbsenwasser strecken.
g gegarte Kichererbsen. aus der Dose/ dem Glas		
EL Olivenöl		5 Die rosa Paste mit Zitronenwürze, Salz und Pfeffer würzen.
TL Zitronenwürze (z.B. Naturgut)		
Salz & Pfeffer		6 Eier abgießen, kalt abschrecken, pellen und quer in Scheiben schneiden.
saure Gurke(n)		7 Saure Gurken fein hacken.
g körniger Frischkäse/ Hüttenkäse		8 Baguette in Scheiben schneiden und diese dick mit dem Hummus bestreichen.
		9 Mit Ei-Scheibchen, körnigem Frischkäse sowie Gurken-Hack garnieren.