



BASF

We create chemistry

Vollkornbrot mit Karotten, Berglinsencreme, Essiggurken und Röstzwiebeln



30 Minuten,
60 Minuten
(Brot)



4 Personen



vegan

Zutaten

- 4 Scheiben Vollkornbrot
(siehe Rezept „Vollkornbrot mit Kernen“)
- 300 g Berglinsen
- 80 g getrocknete Tomaten
- 1 kleine Zwiebel, weiß
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Thymian, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 8 kleine Essiggurken
- Röstzwiebeln

Zubereitung

- 1) Berglinsencreme:
Die Berglinsen waschen und nach Packungshinweis garen. Zwiebel und Knoblauch häuten. Zusammen mit den getrockneten Tomaten fein hacken. Thymian unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu einer homogenen Masse mixen.
- 2) Die Essiggurken in Streifen schneiden.
- 3) Das Vollkornbrot mit der Berglinsencreme bestreichen und mit Essiggurken und Röstzwiebeln toppen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Verwende rote Linsen: Aus dem herzhaft, kernigen Brotaufstrich wird so eine fruchtig, weiche Variante.

