



**BASF**

We create chemistry

## Harald – Mehrkornbrot mit Berglinsencreme, Essiggurken und Röstzwiebeln



15 Minuten



4 Personen



vegan

### Zutaten

- 4 Scheiben Mehrkornbrot
- 160 g Berglinsen, gegart
- 10 g getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 4 Essiggurken
- 1 EL Röstzwiebeln

### Zubereitung

- 1) Berglinsen laut Packungshinweis kochen.
- 2) Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
- 3) Alle Zutaten zusammen zu einer creme mixen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Das Mehrkornbrot aufschneiden und mit der Creme bestreichen.
- 5) Essiggurken in feine Scheiben schneiden und auf das Brot legen und mit Röstzwiebeln garnieren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)



### Unser Küchentipp

Bieten sie es als Leberwurst alternative an und Ihre Gäste werden begeistert sein.

