

# Bruschette

(als Vorspeise für 4-5 Personen oder zum Apéro für 10-12 Personen)

12 Scheiben Baguette

Ev. 2-3 EL Olivenöl die Baguettescheiben auf einer Seite damit bestreichen und mit der Ölseite nach oben auf ein Ofenblech legen und im Ofen unter dem Grill oder mit Oberhitze auf der obersten Rille rösten

## Kichererbsen-Tomaten-Aufstrich:

3 EL Olivenöl erwärmen

80 g Tomatenpüree begeben und leicht anrösten

200 g Kichererbsen aus der Dose gut abspülen, zugeben, Pfanne von der Herdplatte nehmen

1 KL Oregano, getrocknet begeben, mischen

1 KL Salz  
wenig Chilipulver

½ dl Wasser zusammen mit den anderen Zutaten in einem hohen, engen Gefäß pürieren

Kräutersalz Masse würzen und abschmecken

Getoastete Brote damit bestreichen

## Erbsen-Minze-Aufstrich:

250 g tiefgekühlte Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken

5 EL Olivenöl mit den blanchierten Erbsen pürieren

1 rote Zwiebel, gehackt dämpfen

50 g Pinienkerne rösten, grob hacken

½ Bund Pfefferminze fein hacken

Kräutersalz  
Pfeffer alles mit dem Erbsenpüree mischen und abschmecken

Getoastete Brote damit bestreichen

### Sonnenblumenkerne-Aufstrich:

150	g	Sonnenblumenkerne	zusammen fein pürieren
1 ½	dl	Wasser	
1	EL	Zitronensaft	beigeben, mischen und abschmecken
¼	KL	Salz	
		Pfeffer	
1	P.	Kresse	die Hälfte fein hacken und unter die Masse ziehen. Den Rest als Garnitur auf die bestrichenen Brote verteilen.

**Tipp: an Stelle von Kresse ½ Paket Rucola verwenden!**

