

Crostini mit Bohnen-Hummus und geschmorten Tomaten

Zutaten für das Bohnenmus (für 4 Personen):

- 1 Dose (400 g) weiße Bohnen
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Limette
- 1 TL Tahin
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- 40 ml Olivenöl

Bohnen unter klarem Wasser gut abspülen. Die Knoblauchzehe schälen und mit den Bohnen und den restlichen Zutaten zu einem Mus pürieren. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen.

Weitere Zutaten:

- 250 g Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 EL Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Baguette
- 200 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Zucker
- 1 Prise grobes Meersalz

Kirschtomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker in eine Auflaufform geben und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 15 Minuten im Ofen schmoren.

Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen, auf einem Backblech mit in den Ofen geben und 10 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Zucker in einer beschichteten Pfanne langsam zum Schmelzen bringen. Die Sonnenblumenkerne und das Meersalz hinzufügen, kurz umrühren und auf ein Backpapier geben. Auskühlen lassen und anschließend etwas zerbröseln.

Sendetermin: 01.06.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen