



Benötigte Zutaten

Für den Tomatenhummus

2 Fleischtomaten (Größe L)

1 Dose Kichererbse

1 Knoblauchzehe

2 EL Tomatenmark

1/4 Chilischote (gehackt)

60 ml Wasser

Saft einer halben Zitrone

2 TL Paprikapulver

1/4 TL Kreuzkümmel

Salz, Pfeffer

Käse-Gemüse-Laibchen auf würzigem Tomatenhummus

So bunt, so veggie! Die saftigen Gemüselaubchen mit würzigem Almkönig sind schnell gemacht und schmecken der ganzen Familie. Buntes Gemüse nach Wahl und himmlischer Käse, da beißen wir gerne rein.

Anleitung

Für den Tomatenhummus

1. Die Tomaten putzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 15 bis 20 Minuten rösten.
2. Die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und hacken.
3. Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Kichererbsen, Chili, Wasser, Zitronensaft und Gewürze in einem Mixer pürieren.

Für die Käse-Gemüse-Laibchen

4. Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
5. Karotten putzen, schälen und raspeln. Zucchini waschen, putzen und raspeln. Knoblauch schälen und fein hacken.
6. Den Almkönig reiben und mit Kartoffeln, Gemüse, Knoblauch, Petersilie, Eiern, Mehl und Gewürzen vermischen. Die Masse kurz im Kühlschrank ziehen lassen.
7. Mit feuchten Händen Bällchen formen und leicht flach drücken.
8. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Laibchen darin nach und nach knusprig ausbacken.
9. Die warmen Laibchen auf Tomatenhummus anrichten, mit Pesto, Basilikum, Cherrytomaten, gehackter Chilischote und Pinienkernen garniert servieren.



Für die Laibchen

230 g	Kartoffeln
100 g	Karotten
100 g	Zucchini
2	Knoblauchzehen
100 g	Premium Original Almkönig
1/4 Bund	Petersilie (gehackt)
2	Eier (Größe M)
65 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
6 EL	Olivenöl

Für die Garnitur

etwas	Pesto
etwas	Basilikum (frisch)
einige	Cherrytomaten
etwas	Chili (gehackt)
einige	Pinienkerne

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von cookingcatrin.at