



## Benötigte Zutaten

Für das Basilikumpesto

2 Knoblauchzehen

1/4 Bund Basilikum

50 g Pinienkerne

80 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

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

## Panierte Almkönig-Gemüsesticks in Käse-Knusperpanade

In knuspriger Kruste und wunderbar würzig kommen Käse und Gemüse paniert auf den Teller. Eine Geschmacksexplosion aus frischem Basilikumpesto, cremigem Hummus und knackig gebackene Gemüse und Käse – mit extra Crunch!

### Anleitung

#### Für das Basilikumpesto

1. Den Knoblauch schälen. Basilikum waschen und grob hacken.
2. Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Pesto pürieren.

#### Für den Tomatenhummus

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

#### Für die Käse- Gemüsesticks

6. 250 Gramm Almkönig in fingerbreite Streifen schneiden.
7. Zucchini und Karotten waschen, putzen und in Streifen schneiden.
8. 80 Gramm Almkönig fein reiben. Semmelbrösel und geriebenen Almkönig



Für die Gemüse- Käsesticks

330 g **Premium Original  
Almkönig**

1 Zucchini (groß)

4 Karotten

175 g Semmelbrösel

4 Eier

200 g Mehl

Salz, Pfeffer

Öl (zum Ausbacken)

vermengen.

9. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Gemüse- und Käsesticks im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Bröseln wälzen.

10. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüse- und Käsesticks darin nach und nach knusprig ausbacken. Mit Basilikumpesto und Tomaten-Hummus zum Dippen servieren.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)