



## *Rezeptkarte*

# Tomatentatar mit Kichererbsen & Minze mit Harissa

## Tomatentatar mit Kichererbsen & Minze mit „Harissa“

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Eiertomaten, 1 Knoblauchzehe, 100 g Kichererbsen, 1 Schalotte, ¼ Bund Minze, 50 ml Olivenöl, 1 kleine Thaichilischote, 1 TL Harissa (Gewürzmischung, Altes Gewürzamt), ½ Zitrone, 2 EL schwarze Oliven, Salz, ½ TL Kräuter der Provence (Kräutermischung, Altes Gewürzamt), ½ Stange Baguette, Olivenöl, Minzspitzen zum Dekorieren

### Zubereitung:

Die Kichererbsen am Vortag in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit etwas Salz sowie Lorbeer garen und im Kochwasser auskühlen lassen. Alternativ können gekochte Kichererbsen im Glas verwendet werden.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl benetzen. Anschließend leicht mit Kräuter der Provence bestreuen und in einem vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 6-8 Minuten von beiden Seiten goldbraun rösten.

Für das Tomatentatar die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Schalotte in feine Würfel schneiden und den Knoblauch hacken. Danach die abgekühlten Kichererbsen mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Minzblätter fein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, dem Saft der Zitrone, Oliven und Harissa gut vermengen. Kurz stehen lassen und vor dem Anrichten mit Salz abschmecken. Das Tatar auf die Baguettescheiben verteilen und mit Minzspitzen dekorieren.