

# Tartine mit chinesischem Rettich

## Wassermelonen-Rettich auf hausgemachter Avocado-Kichererbsen-Creme

**Dieses Tartine Rezept ist ein kulinarisches und farbliches Highlight. Selbstgemachter Avocado-Kichererbsen-Aufstrich auf kross gebackenem Bauernbrot, belegt mit farbenfrohem, knalligem und knackigem rotem Rettich und Feta. Der chinesische Rettich auch als Wassermelonen-Rettich bekannt ist dabei das optische Highlight und auch kulinarisch eine Versuchung wert. Ein echter Genuss zum Frühstück, als Snack oder Abendbrot.**

### Zutaten

- 2 Scheiben Bauernbrot
- 2 Chinesischer Rettich oder Wassermelonen-Rettich
- 4 EL gekrümmelter Feta
- 2 EL frische Kresse
- Pfeffer
- Chiliflocken
- FÜR DEN AUFSTRICH
- 2 Avocados
- 100 g Kichererbsen
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

- Zunächst stellt Ihr den Brotaufstrich her, gerne auch schon am Tag vorher. dazu die Kichererbsen in einem Topf mit Wasser ca. 1 Stunde kochen.
- Währenddessen die Avocadoos entkernen, schälen und in Stücke schneiden.
- Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, abspülen und zusammen mit den Avocadostücken im Mixer pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zwei Bauernbrotscheiben mit etwas Butter bestreichen und im backofen kross anbacken.
- Brotscheiben mit der Avocado-Kichererbsen-Creme bestreichen.
- Chinesischen Rettich oder Wassermelonen rettich abwaschen, schälen und in Scheiben schneiden, dann auf den Broten platzieren.
- Den feta darüber krümmeln, mit etwas Kresse bestreuen und mit Pfeffer aus der Mühle und Chiliflocken würzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tartine-chinesischer-rettich/>