



# ROASTED SLICE FORESTIER

MIT AVOCADOPÜREE UND GERÖSTETEN KICHERERBSEN.

## ZUTATEN

- Reife Avocado
- Zitronensaft
- Kichererbsen
- Kräuter: Kreuzkümmel, geräuchertes Paprikapulver, Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Braten oder Grillen Sie eine Scheibe Forestier-Brot.
- 2 Die vorgekochten Kichererbsen im Ofen knusprig backen (15 Min.), mit geräuchertem Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.
- 3 Streichen Sie den Avocadoaufstrich auf eine Scheibe Brot und legen Sie die Kichererbsen darauf.

## PRODUKTINFORMATIONEN

2102128   
Forestier



 630g  
 12  32  
 240°C  210°C für 9-11 Min.  
VORGEBACKEN

Dunkles Mehrkornbrot, hergestellt aus Weizen und geröstetem Malzmehl mit etwas getrocknetem Roggensauerteig und angereichert mit zerkleinerten Sojabohnen und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt.



  
**La Lorraine**  
Baking passion