



Erbsen-Ricotta-Brot

2 Portionen

Zutaten

150 g Erbsen	2 Scheiben Vollkorn- oder Bauernbrot
¼ TL Senf	2 TL Ricotta
½ TL Zitronensaft	2–3 Radieschen
1 TL grobkörniger Senf	nach Belieben etwas Bärlauch
½ TL Olivenöl	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Die Erbsen mit dem Senf, Olivenöl und Zitronensaft im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben im Ofen anrösten, herausnehmen und mit Ricotta belegen. Die Erbsenmischung darauf verteilen oder in einem Gläschen dazu stellen.

Die Radieschen in feine Scheiben schneiden und auf den Broten verteilen.

Nach Belieben mit etwas gehacktem Bärlauch bestreuen.