



Whipped Feta mit gegrillter Zucchini und Kichererbsen

Für den Whipped Feta:

200 g Feta

100 g griechischer Joghurt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

1 kleine Knoblauchzehe

Pfeffer

Für die Kichererbsen:

1 Dose Al Amier Kichererbsen

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Teelöffel Paprikapulver (geräuchert)

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

2 Teelöffel Al Amier Harissa Gewürzmischung

Salz

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Für die Zucchini:

1 große Zitrone

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Toppings:

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

frische Minze

Zitronenzeste

Zitronensaft

Whipped Feta mit gegrillter Zucchini und Kichererbsen

1.

Kichererbsen abtropfen und gut abtrocknen. Mit Olivenöl, Paprika, Kreuzkümmel, Harissa und Salz mischen.

Entweder auf einem Blech verteilen und ca. 25–30 min.

bei 200°C Ober-/Unterhitze rösten, bis sie knusprig sind

oder in den Air Fryer geben und bei 190°C etwa 12 min.

backen. Zwischendurch den Korb schütteln.

Für den Whipped Feta: Feta, Joghurt, Olivenöl,

Zitronensaft und Knoblauch in einen Mixer geben. Cremig

pürieren, bis die Masse luftig und glatt ist. Mit Pfeffer

abschmecken.

Zucchini in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill 3–4 min. pro Seite braten, bis sie schöne Röstaromen haben.

Whipped Feta auf einen Teller streichen. Gegrillte Zucchini darauf legen. Knusprige Kichererbsen darüber streuen. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Mit frischer Minze und Zitronenzeste toppen. Eignet sich gut als Grillbeilage.