



Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

gebackener Feta mit Kichererbsen

gebackener Feta mit Kichererbsen

1 Packung Feta

200 g Al Amier Kichererbsen getrocknet

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Al Amier Harissa Gewürzmischung

1 Teelöffel Al Amier Baharat Gewürzzubereitung

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Zitrone, der Saft davon

200 g Cherrytomaten

Frische Petersilie oder Koriander (zum Garnieren)

gebackener Feta mit Kichererbsen

1.

Getrocknete Kichererbsen waschen und über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann je nach

Einweichzeit 30-60 min. kochen. (Alternativ für eine schnellere Variante al Amier Kichererbsen aus der Dose verwenden).

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel in feine Spalten schneiden und Knoblauch fein hacken. Tomaten halbieren.

In einer Schüssel Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Kreuzkümmel, Paprika, Harissa, Baharat, Zitronensaft und 2 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in eine ofenfeste Form geben. Den Feta in die Mitte setzen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Im Ofen für ca. 25–30 min. backen, bis der Feta leicht gebräunt ist. Mit frischen Kräutern bestreuen. Optional mit Fladenbrot oder Couscous servieren.