



Kichererbsenbrot

Zutaten für eine Kastenform:

250g Kichererbsen*

1 Zwiebel

3 Eier

3 TL Petersilie

3 TL Za'atar* (nordafrikanische Gewürzmischung)

1 TL Kreuzkümmel*

Salz* + Pfeffer*

Zubereitung:

Die getrockneten Kichererbsen einweichen (am besten über Nacht) und weich kochen. Mit einem Pürierstab zu Brei pürieren. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Eiern und den Gewürzen unter die Kichererbsenmasse rühren. Eine Kastenform einfetten, den Kichererbsenteig hinein geben und ca. 45 Minuten bei 200°C Umluft backen.

Tipp: Das Brot hält sich bis zu einer Woche im Kühlschrank und schmeckt getoastet besonders lecker.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.