Überbackene Kichererbsen mit Bärlauch Pesto und Parmesan

Zutaten:

E 280 g vorgegarte Kichererbsen (alternativ aus dem Glas), **E** 100 ml natives Olivenöl,
E 70 g Parmesan,
M ¾ Bund Bärlauch, **M** ¼ TL Koriander gemahlen,
W ¼ TL Salz,
H ½ Bund Petersilie, **H** 1 EL Hefeflocken,
F 1 cm Stück frischen Kurkuma.

Vorbereitung:

E Parmesan reiben
M Bärlauch in größere Stücke schneiden
H Petersilie grob zerkleinern
F Kurkuma in Scheiben hobeln
F Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen

Zubereitung Bärlauch Pesto:

In einen Mixbecher,
E Parmesan,
M Bärlauch, Koriander und
W Salz geben.
H Petersilie, Hefeflocken
F und Kurkuma den anderen Zutaten zufügen. Einmal kurz durchmixen.
E Das Olivenöl in den Mixbecher geben und solange mit den anderen Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Zubereitung Kichererbsen:

E Kichererbsen in eine feuerfeste Form geben.
Bärlauch Pesto über die Kichererbsen geben.
Mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Die Form in dem vorgeheizten Backofenschieben und bei 160°C Heißluft 15 – 20 Minuten backen, bis der Käse leicht braun und etwas knusprig ist.

 Copyright: Rupert Baier