



## Kichererbsen Shakshuka mit Rubius mild

Zutaten (für 4 Portionen)

1 Dose Kichererbsen

1 Rubius mild

1 Paprika Rot

1 Paprika Gelb

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

3 EL Öl

1 Dose Tomaten

½ Bund Petersilie

1 TL Paprika edelsüß

1 TL Kreuzkümmel

½ TL Chiliflocken

Salz

Pfeffer



### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Paprika in Würfel schneiden.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und alles 3 Minuten anschwitzen. Die Paprika dazugeben und anbraten. Dabei immer umrühren. Die Tomaten und die Gewürze dazugeben. Kichererbsen in die Pfanne geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Rubius mild in Scheiben schneiden. Den Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben und den Käse darauf verteilen. In den Ofen schieben und ca. 8 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischer Petersilie garnieren.

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)