

Tajine mit Kichererbsen und Brokkoli

Du brauchst:

- 1 Zwiebel
- 200 Gramm Kichererbsen
- 2 Stangen Lauch
- 3 Tomaten
- 1 Brokkoli
- 1 Teelöffel Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 5 Scheiben Käse (z. B. Emmentaler)
- 1/2 Tasse Gemüsebrühe



Und so geht's:

Weiche die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser ein. Schneide die gewaschenen Tomaten in Scheiben, den Lauch und die Zwiebel in Ringe. Lege den größten Teil des Lauchs und zwei Tomaten auf den Boden des Topfes, schichte die Kichererbsen darüber. Jetzt kannst du die Zwiebel mit den Gewürzen dazugeben und mit dem restlichen Lauch und Tomatenscheiben garnieren. Gieße die Brühe dazu. Gare nun alles bei mittlerer Hitze und lege wenige Minuten vor Ende der Garzeit den Käse über das Gemüse, damit er schön verlaufen kann. Lecker schmeckt dazu geröstetes Brot.

