

Ofenkraut mit schwarzem Knoblauch, Feta & Kichererbsen



- 1 Stück Spitzkraut
- 5 Zehen schwarzer Knoblauch
- 3 EL Sesamöl
- 3 EL Sojasauce
- 3 Prisen Kreuzkümmel
- 1 Prise Chilipulver
- 1 TL schwarzer Sesam

- 1 Stück Feta
- 1 Dose/Glas Kichererbsen
- orientalische Gewürzmischung



Anleitung

1. Knoblauch schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In eine Schüssel geben und mit Sesamöl, Sojasauce, Kreuzkümmel, Chilipulver und schwarzem Sesam mit einem Schneebesen zu einer leicht cremigen Sauce vermengen.
2. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Kraut vierteln und in eine ofenfeste Form legen. Mithilfe eines Pinsels mit der Knoblauchmasse bestreichen.
4. Kichererbsen in einer weiteren Form verteilen, Feta darauflegen und mit etwas Öl und Gewürz marinieren.
5. Beides für 20 Minuten in den Ofen stellen. Rausnehmen, anrichten und genießen.