

Ein Rezept von gaumenschrei.de

## im Schutz der Kichererbse

Draußen regnet es. Und es stürmt. Den ganzen Tag habe ich auf den Moment gewartet in dem ich trockenen Fußes einkaufen gehen kann. Er will nicht kommen. Und jetzt ist es Zeit das Abendessen zuzubereiten. Mir bleibt nur der Blick in die Vorräte.

Da sind:

- 1 Dose der geliebten Artischocken
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Dose Thunfisch im Saft; was das wohl für Saft ist?
- Petersilienwurzel
- rote Zwiebeln
- Knoblauch; muss immer!
- rote Spitzpaprika
- ein paar der kleinen, grünen Peperoni de Patrone
- Kräuter
- und, auch immer geliebt, Schafskäse
- noch eine kleine Tomate

Da wird sich doch was draus machen lassen.

Ich gieße die Artischocken ab und gebe sie in eine Schüssel mit klarem Wasser. Die Kichererbsen spüle ich im Sieb ab.

Zwiebeln, Petersilienwurzel, Knoblauch und die kleine geschnittenen Paprika gare ich in einer Pfanne glasig. Mit etwas Apfelsaft lösche ich ab.

Die abgetropften Artischocken mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform stellen, Schafskäse und den ebenfalls abgetropften Thunfisch drüber bröseln.

Und dann das Gemüse darauf verteilen.

Die Kichererbsen habe ich zu Brei verarbeitet und mit etwas Olivenöl, Apfelsaft und Salz abgeschmeckt und geschmeidig gemacht.

Nun verteile ich das Kichererbsenmus in einer geschlossenen Schicht über den anderen Zutaten, die schon in der Auflaufform auf die Hitze des Ofens warten. Noch ein wenig mit Olivenöl bepinseln und mit dem kleinen Rest Gemüse, den ich zurückgehalten habe und einem Kräuterzweiglein dekorieren. Nun geht das Ganze für ca. 30 Minuten in den 180 Grad heißen Ofen. Diesmal nehme ich sogar Umluft.

Was ich dann aus dem Ofen hole, duftet schon köstlich. Es hat eine schöne zarte Kruste und darunter finde ich das saftige Gemüse und den leicht geschmolzenen Schafskäse. Beim Öffnen der Schutzhülle steigt mir ein betörender Duft in die Nase.