

LUSTIGE BROTZEIT

HAHA BROT

Zutaten

- 250g getrocknete Kichererbsen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel



**FOTO
FOLGT**

Zubereitung

Kichererbsen 12 Stunden in Wasser einweichen. Danach in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Küchenmaschine oder dem Fleischwolf sehr fein mahlen. Zwiebel schälen, Petersilie waschen und trocken schütteln. Beides fein hacken und mit den Kichererbsen und den Eiern gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Eine Kastenform einfetten und die Masse hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Tipp:

Dafür eignen sich jegliche Dips/ selbstgemachte Aufschnitte die du ebenfalls in den Rezepten findest.