



# KICHERERBSEN MIT TOMATEN VOM BLECH

für 4 Personen  
zubereiten: ca. 15 Minuten  
backen ca. 20 Minuten

100 g getrocknete  
Kichererbsen

500 g Cherry-Tomaten  
3 Knoblauchzehen, fein  
geschnitten  
2 EL Olivenöl  
6 Rosmarinzweige  
½ TL Salz, Pfeffer  
100 g Rohessspeck, in  
kleinen Stücken

1 Vorbereiten: Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Kichererbsen abspülen, in siedendem Wasser 1½–2 Std. weich köcheln, abtropfen lassen.

2 Zubereitung: Tomaten und Knoblauch auf ein Blech verteilen, mit Öl beträufeln.

3 Backen: In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. backen.

4 Kichererbsen und Rosmarin ebenfalls aufs Blech geben, würzen. Speck dazwischen verteilen, ca. 10 Min. fertig backen.

**Tipp**  
Statt Speck geräucherten Feta, Mozzarella oder Scamorza, in Stücken, verwenden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

