



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Kichererbsen Shakshuka mit St. Mang Rubius mild

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

- 1 St. Mang Rubius mild
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Paprika Rot
- 1 Paprika Gelb
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- 1 Dose Tomaten
- ½ Bund Petersilie
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Paprika in Würfel schneiden.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und alles 3 Minuten anschwitzen. Die Paprika dazugeben und anbraten. Dabei immer umrühren. Die Tomaten und die Gewürze dazugeben. Kichererbsen in die Pfanne geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Rubius in Scheiben schneiden. Den Pfanneninhalte in eine Auflaufform geben und den Käse darauf verteilen. In den Ofen schieben und ca. 8 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischer Petersilie garnieren.

