

MEDITERRANER FLEISCHKÄSE

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 1 Std.

Für eine Cakeform von ca. 20 cm,
mit Backpapier ausgelegt,
und eine weite ofeneste Form
von ca. 2 Litern, gefettet

400 g Brät

1 rote Peperoni, in Würfeli

¼ TL Cayennepfeffer

4 Zweiglein Rosmarin

1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g),
abgespült, abgetropft

2 Zucchini, in Stücken

1 Aubergine, in Stücken

1 Zwiebel, fein gehackt

4 EL geriebener Parmesan

1 EL Rosmarin,
fein geschnitten

2 EL Olivenöl

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

2 EL Aceto balsamico

1. Brät, Peperoni und Cayennepfeffer mischen, in die vorbereitete Cakeform geben, glatt streichen. Rosmarinzwieglein hineinstecken, Form auf ein Backblech stellen.
2. Kichererbsen in die vorbereitete weite Form geben, diese neben die Cakeform auf das Backblech stellen. Zucchini und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf den Kichererbsen verteilen.
3. **Backen:** ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Aceto über das Gemüse träufeln, mischen. Fleischkäse aus der Form nehmen, in Tranchen schneiden, mit dem Gemüse anrichten.

Dazu passt: Senf.

Portion: 473 kcal, F 35 g, Kh 19 g, E 22 g



> Gut zu wissen

Kichererbsen bilden eine eigene Gattung und sind nicht mit den Erbsen verwandt. Wegen ihres angenehm nussigen Aromas und ihrer samtigen Konsistenz sind sie bei Gross und Klein sehr beliebt.