

# Kichererbsen-Soufflè mit Paprika-Chutney

Zutaten für 4-6 Portionen:

Butter für die Form

200 g gegarte Kichererbsen

1 El Zitronensaft

8 El Öl

3 Eier

150g Schafskäse

3 Stiele frische Minze

1 Bund Schnittlauch

1 Priesse Kreuzkümmel

20g Sesamsaat (Ungeschält)

1/2 rote Paprikaschote

1/2 grüne Paprikaschote

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1 rote Chilischote

1 Limette

Salz

1 Topf frischer Koriander

## Rezept

1. Eine ovale Auflaufform mit ca. 1/2 Inhalt mit Butter einfetten und in den Kühlschrank stellen. Die Saftfanne des Backofens auf der zweiten Einschubleiste von unten zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen. Und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Die Kichererbsen mit Zitronensaft pürieren, und 4 Esslöffel Öl hineingeben. Eier trennen Eigelb, Schafskäse, gehackte Minze, Schnittlauch und Kreuzkümmel unterrühren. Eiweiß schteif schlagen, und unter das Kichererbsenpüree heben.

3. Die Masse in die Form geben den Sehsam überstehen und im Wasserbad 30 min garen lassen.

4. In der Zwischenzeit Paprikaschoten, Knoblauch und Zwiebeln waschen und Würfeln. Die Chilischoten entkernen und in Streifen schneiden. Die Limette dünn abreiben und auspressen.

5. Die Zutaten mit 1 El Limettensaft, Salz und dem restlichen Öl verrühren. Die Korianderblätter, bis auf ein Rest hacken und untermengen. Korianderblätter darüber streuen. Das Soufflé in der Form servieren, und das Chutney dazu geben.

Guten Appetit !

