

## Zutaten

- 400 g Kichererbsen a. d. Dose
- 150 g Fetakäse
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL MAGGI Klare Brühe
- 1 Fladenbrot(e)
- 600 g Zucchini
- 2 Stängel Basilikum (frisch)

## Zubereitung

- 1. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
- 2. Kichererbsen abgießen und mit zwei Drittel des Fetas, Tomatenmark, der Hälfte des Olivenöls, Honig und MAGGI Klare Brühe in einen Mixer geben und zu einer geschmeidigen Masse pürieren.
- 3. Fladenbrot in der Mitte aufschneiden und die Hälften mit der Masse großzügig bestreichen.
- 4. Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Streifen schneiden. Zucchinistreifen auf dem Brot verteilen und mit dem übrigen Öl dünn bestreichen. Den restlichen Feta auseinander zupfen und über die Brothälften verteilen.
- 5. Auf einem Rost die Brote für 20 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen und in portionsgerechte Stücke schneiden. Basilikum darüber geben.

## Nährwert-Anzeige

(L) 35 Minuten

Kohlenhydrate 85 g

Energie 630 kcal Fett 20 g

Protein 27 g