

## Kichererbsenbrot

500 g	gekochte Kichererbsen*	die gekochten und abgekühlten Kichererbsen
	ca. 250 g Trockengewicht	mit einem Pürierstab pürieren
1	Zwiebel	in feine Würfel schneiden und mit
3	Eier	
3 TL	Za`atar*	
3 TL	Petersilie	
1 TL	Kreuzkümmel*	
	Salz* und Pfeffer*	unter die Kichererbsenmasse rühren

Eine Kastenform einfetten und den Kichererbsenteig hineingeben.

Bei 200° ca. 45 Minuten backen.

**Tipp:** Im Kühlschrank hält sich das Brot ca. 1 Woche.  
Getoastet schmeckt es auch sehr gut.