

## **Rote-Bete-Kichererbsen-Taler** (ca. 12 Taler, 4 Portionen)

### **Zutaten:**

Rote Bete aus deiner Kiste, grob gerieben  
2 mittelgroße rote Zwiebeln, klein gewürfelt  
8 Knoblauchzehen, fein gehackt  
500g gekochte Kichererbsen  
2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico-Essig  
2 TL Salz (plus mehr auf Wunsch)  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180°C vorheizen. Kichererbsen in Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken (es sollten noch ein paar Stücke vorhanden sein). Zwiebeln in Olivenöl auf mittlerer Hitze anbraten, Knoblauch und Salz dazugeben und nach ca. 3 Minuten die Rote-Bete-Raspel einrühren und für 6-8 Minuten garen. Balsamico-Essig dazu und Pfanne vom Herd nehmen. Rote Bete und Kichererbsen miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Aus je ca. 3 EL der Mischung Taler formen, auf das Blech legen, alle Seiten mit Olivenöl bestreichen und für 30 Minuten im Ofen backen, bis die Taler etwas braun werden.

Dazu passt hervorragend selbstgemachtes Zaziki oder eine Tahini-Soße und Salat.

