

## Kichererbsen-Gemüse-Topf

1	große Zwiebel
je 1	gelbe und grüne mittelgroße Zucchini
1 Dose	geschnittene Champignons
1 Glas	Kichererbsen
1	Paprikakäse in Salzlake (von Aldi)
	Pfeffer, Kurkuma

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons abtropfen lassen. Kichererbsen mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Käse in Würfel schneiden. Alles zusammen in ein Auflaufform mit Deckel geben, gut vermischen und mit Pfeffer und Kurkuma würzen. Bei 600 Watt eine halbe Stunde in die Mikrowelle stellen oder ersatzweise 45 Min in bei 180° Grad in den Backofen stellen anbraten.

### *Variation für Antivegetarier:*

Wem das Rezept zu vegetarisch ist, kann sich einfach dazu ein Schnitzel oder Kassler in der Pfanne rausbraten. Ein Spiegelei eignet sich ebenfalls als Beilage.

*Guten Appetit*