

Kichererbsen-Gratin mit Blattspinat

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Christine Gfeller aus Niederscherli)

Zutaten:

- 200 g Kichererbsen, über Nacht eingeweicht
- 400 g Blatt-Spinat (frisch oder gefroren)
- 100 g Gorgonzola
- 1 Becher saurer Halbrahm
- 2 dl Milch
- 100 g Champignons, in feine Scheibchen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben Muskatnuss
- 2 EL frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Die Kichererbsen im Dampfkochtopf 10 Min. vorkochen. Den Gorgonzola zusammen mit dem Rahm in einer kleinen Pfanne zergehen lassen. Die Milch und die vorgekochten Kichererbsen dazugeben, nach Belieben würzen und dann zur Seite stellen.

Den Spinat und die Champignons zusammen mit dem Knoblauch in etwas Butter ungefähr 10 Min. lang dämpfen. Dann alles mischen und in eine ausgebutterte Gratin-Form geben. Mit Parmesan bestreuen und für etwa 40 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun gratinieren.