



## Kichererbsen-Feta-Tätschli



### Zutaten

450	g	Kichererbsen
150	g	Feta
2	Stk.	Eier
40	g	Mehl
		Salz, Pfeffer
½	Bund	Petersilie

### Zubereitung

- Die Kichererbsen weich kochen und das Kochwasser abgiessen. Mit einer Gabel in einer Schüssel grob zerdrücken. Den Feta dazubröseln.
- Die Eier verquirlen und dazugeben. Das Mehl darunterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie dazugeben.

Im Öl 1 ½ El Tätschlimasse portionenweise anbraten.

### Tip

- Dazu passt Zitronenquark oder Tsatsiki.
- Eingeweichte aber auch gekochte Kichererbsen lassen sich gut einfrieren. So kann eine grössere Menge eingeweicht und vorgekocht werden.
- Auch Kichererbsen und Feta werden immer mehr in der Schweiz produziert. Sie können im Direktverkauf, in Käsereien oder Bioläden bezogen werden.